

SPAGHETTI INTEGRALI (FULLKORN) N°3 RUMMO 24X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 1031

Spaghetti N°3 - tunna strån
Durumvete, fullkorn 100% italienskt. Bronsvalsad
500 g x 24

PRODUKT BESKRIVNING

Fullkorn - Spaghetti N°3 - tunna strån
Typ av mjöl: Fullkorn Durumvete 100% italienskt
Bredd: 1,9 mm.
Längd: 260 mm.
Koktid: 9 min.
Metod: Bronsvalsad
Perfekt till: musslor, tomatsås eller enbart med vitlök, olja och chili. Klassisk italiensk mat.

Ingredienser: Fullkorn **durumvete***. Kan innehålla spår av: **soja, senap**. *Ursprungsland: italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1476 kJ / 348 kcal
Fett	1,9 g
- varav mättade fettsyror	0,4 g
Kolhydrater	65,8 g
- varav mättade fettsyror	2,8 g
Fibrer	6,2 g
Protein	14,0 g
Salt	0,01 g

Al filetto di pomodoro e basilico

Ingredienti per 2 persone : 250 g Spaghetti n°3 Fullkorn · 400 g plommontomater · basilika efter smak · 2 vitlöksklyftor · chili efter smak · extra jungfruolja · salt efter smak

Preparazione:

Efter att ha gjort två korsformade snitt i toppen av tomaterna, doppa dem i kokande vatten i cirka 1 minut. Ta bort dem och låt dem svalna i ca 1 minut i en behållare med vatten och is. Dra av skalet, skär tomaterna i filéer och ställ dem åt sidan.

Värm under tiden olja, vitlök, chili och basilika i en kastrull. Tillsätt tomaterna och fräs i 1 minut. Salta och stäng av värmen. Koka spaghettin al dente. Häll av dem och direkt i kastrullen med tomaterna, sätt på värmen och fräs. Ta av från värmen och ta bort vitlöken och chilin, tillsätt extra jungfruolja och basilika. Rör om för att blanda väl. Toppa med basilika. La Tavola! – På bordet!

Maestri Pastai in Benevento dal 1846

Torkad Pasta av det välkända märket Pasta Rummo som grundades 1846. Pastan håller mycket hög kvalitet och produceras enligt en gammal hantverksmetod – Lenta Lavorazione – långsam extrudering med bronsmunstycken. Detta ger en porös yta som bättre suger upp pastasåsen. Fabriken ligger i Benevento i Campania i södra Italien, där det bästa durumvetet odlas, och vattnet som används kommer från Sannio-dalen.

”Till min fullkornspasta valde jag det bästa 100% italienska vetet och tog endast bort det yttersta lagren av skalet, som är träigt och bittert. Resultatet är Rummo Fullkorn, en pasta med högt fiberinnehåll, och samtidigt med den delikata smaken av den traditionella pastan.”

Cosimo Rummo

il sole 24 ore – torkad i solen 24 timmar