

SPAGHETTI N°3 RUMMO 24X500G DURUMVETEPASTA TORR

SKU: 1033

Spaghetti N°3. Tunna strån.
Durumvete/Bronsvalsad
500 g x 24

PRODUKT BESKRIVNING

Spaghetti N°3. Tunna strån.
Typ av mjöl: Durumvete
Diameter: 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: **Durumvete***. Kan innehålla spår av: **soja, senap.** *Ursprungsland: EU och icke-EU (Italien, Australien)

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1510 kJ / 356 kcal
Fett	1,6 g
- varav mättade fettsyror	0,3 g
Kolhydrater	69,5 g
- varav sockerarter	3,1 g
Fibrer	2,9 g
Protein	14,5 g
Salt	0,005 g

VONGOLE e BOTTARGA

Ingredienti per 2 perse : 250 g Spaghetti nr.3 · 1 kg hjärtmusslor i skal · Bottarga (fiskrom) efter smak · Citronzest · Bladpersilja · Chili · 2 vitlöksklyftor · ett halvt glas torrt vitt vin

Preparazione:

Blötlägg musslorna i vatten och havssalt. Skala citronen, hacka bladpersilja och förbered en panna med olja där du kan steka persiljekvistarna tillsammans med hackad vitlök och chilipeppar. Skölj musslorna och lägg dem i pannan och fräs med torrt vitt vin. Låt alkoholen avdunsta, samla upp de öppnade musslorna och lägg dem åt sidan. Spara musslornas kokvatten och filtrera det. Skala 2/3 av musslorna. Koka spaghettin al dente, låt den rinna av (behåll lite pastavatten). Häll pastan i pannan, tillsätt lite pastavatten och även det filtrerade kokvattnet från musslorna. Lägg i de skalade musslorna och tillsätt hackad bladpersilja. Toppa med musslor i skal, citronzest och Bottarga. Servera i varma tallrikar. Njut!

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.

“Ända sedan starten har Pastificio Rummo strävat efter en “Made in Italy”-utmärkelse. Detta är ett mål som vi följer med ständig engagemang och fokus på kvalitet, som bevisas av konsumenternas förtroende för vårt varumärke, samt genom att skapa synergier med värdefulla partners.

I detta sammanhang har vi ingått ett betydelsefullt avtal med Coldiretti: Rummo kommer att köpa allt vete som produceras enligt de föreslagna riktlinjerna: endast italienska åkrar, med minst 15% proteinhalt och utan användning av bekämpningsmedel.

Detta experiment har pågått i flera år, och i samarbete med Coldirettis tekniska avdelning har vi främjat en studie vid Società Italiana Sementi i Bologna om det mest lämpliga utsädet för att säkerställa kvaliteten på vår “långsamt bearbetade” pasta.”

il sole 24 ore – torkad i solen 24 timmar