

Italienska smaker sedan 1999



PENNE RIGATE N°66 RUMMO 16X500G

SKU: 5320



Penne Rigate N°66 - Snedklippta rör, med struktur.

Durumpasta. Bronsvalsad.

Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Penne Rigate N°66 - Penne Rigate är ett av formaten som är mer utbredd och mångsidig än traditionell Italiensk gastronomi.

Snedklippta rör, med struktur

Typ av mjöl: Durumvete 100% italienskt

Diameter: 8,20 mm

Längd: 48 mm

Koktid: 11 min

Metod: Bronsvalsad

Perfekt till: alla typer av såser, tex All'Arrabbiata. Klassisk italiensk mat.

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



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: **Durumvete***. Kan innehålla spår av: **soja**. *Ursprungsland: Italien

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

ALL'ARRABBIATA

Ingredienti per 4 persone : 360 g n° 66 Penne Rummo · 225 ml tomatsås · 1 vitlösklyfta · 15 g chilipeppar · Extra Jungfruolja · salt & peppar

Preparazione:

Skala och skiva vitlök, skär chilipeppar i bitar (ta bort fröna om du inte vill ha det starkt), fräs vitlöken i olivolja, tillsätt chilipeppar och tomatsås. Koka upp vattnet och tillsätt salt, koka Penne i 11 minuter, håll av och rör ned i såsen.

