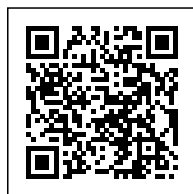


Italienska smaker sedan 1999



RADIATORI N°137 RUMMO 16X500G

SKU: 1469



Radiatori N°137 - "Radiator" form.

Durumpasta. Bronsvalsad.

Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Radiatori N°137 - Radiatori är ett trevligt format som har inspirerats från mekanikens värld.

Typ av mjöl: Durumvete 100% italienskt

Bredd: 1,3 mm

Längd: 25 mm

Koktid: 8 min

Metod: Bronsvalsad

Perfekt till: lämpliga med såser av kött, fisk eller grönsaker.

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

Radiatori N°137 con Carciofi e Pecorino

Ingredienti per 4 persone : 400 g n°137 Radiatori Rummo · 4 kronärtskockshjärtan · 1 vitlöksklyfta · 1/1 glas torrt vitt vin · 1/2 citron · Extra Jungfruolja · salt & peppar · färsk mynta · Pecorino

Preparazione:

Bryn de skurna kronärtskockkorna väl, tillsätt vitt vin och smaka av med salt, lite kokvatten från pastan, vitlöksklyftan och några matskedar olivolja. När pastan är kokt, håll den i pannan tillsammans med de skurna kronärtskockkorna och tillsätt myntan som hackas för hand. Vid serveringen – riv Pecorino över. Buon appetito!

