

# Italienska smaker sedan 1999



SPAGHETTI ALLA CHITARRA N°104 RUMMO 24X500G

SKU: 1034



## Spaghetti alla Chitarra N°104 - Fyrkantiga, tunna pastastrån

Durumpasta. Bronsvalsad.

**Priset avser per kartong**

### PRODUKT BESKRIVNING

**Spaghetti alla Chitarra N°104. Fyrkantiga, tunna strån. Denna typ av spagetti bereds med ett specialverktyg som kallades "gitarr", bildat av en träram på vilken tunna ståltrådar sträcktes.**

**Typ av mjöl:** Durumvete 100% italienskt

**Bredd:** 2,15 mm

**Längd:** 260 mm

**Koktid:** 12 min

**Metod:** Bronsvalsad

**Perfekt till:** starka såser: Gricia, köttfärssås eller Amatriciana

**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

## Spaghetti alla Chitarra N°104 all'Amatriciana

*Ingredienti per 2 persone : 250 g Spaghetti N°104 · 200 g Guanciale (bacon) · 400 g skalade tomater · 100 ml vitt vin · 1 hel Chilipeppar · Pecorino Romano*

### **Preparazione:**

Skär Guanciale/baconet i strimlor. Fräs tillsammans med den hela chilipepparen. När fläsket är knaprigt håll det vita vinet i pannan och låt det dunsta. Ta ur fläsket och tillsätt de skalade tomaterna i pannan och bryn. Mosa dem lite med en slev. Koka pastan i en kastrull med saltat vatten, håll av dem al dente direkt i pannan med såsen. Tillsätt lite kokvatten, tillsätt sedan det knapriga fläsket. Rör om och ta sedan bort från värmen. Häll i den rivna pecorino romano lite i taget och blanda igen. På tallrik – riv ytterligare Pecorino. Redo att njuta!

