

# Italienska smaker sedan 1999



SPAGHETTI N°3 RUMMO 24X500G

SKU: 1033



## Spaghetti N°3. Tunna strån.

Bronsvalsad.

Durumvete: 100% Italienskt.

500 g

## PRODUKT BESKRIVNING

### Spaghetti N°3. Tunna strån.

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

**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.

### 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



# 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

## VONGOLE e BOTTARGA

*Ingredienti per 2 persone : 250 g Spaghetti nr.3 · 1 kg hjärtmusslor i skal · Bottarga (fiskrom) efter smak · Citronzest · Bladpersilja · Chili · 2 vitlösklyftor · 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 spaghetten 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!

