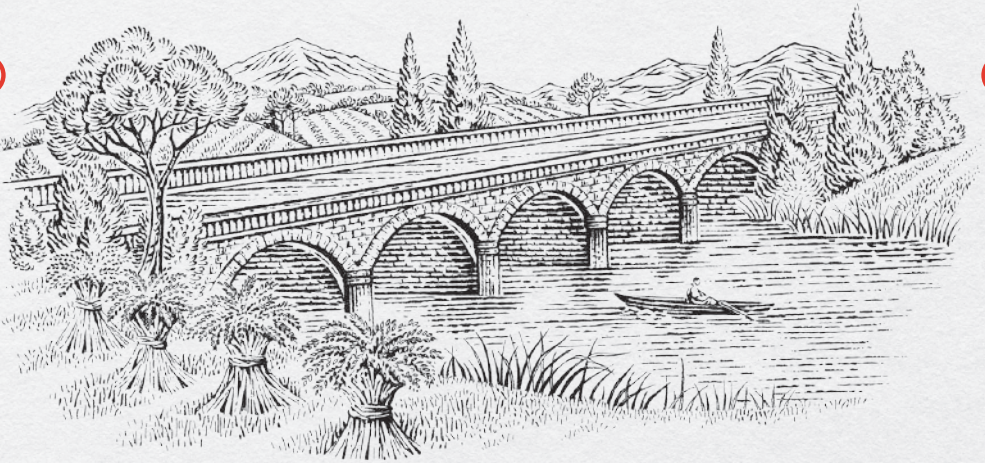




RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846



global
foods

Dedication to Quality

ΓΙΑΤΙ ΕΠΙΛΕΓΟΥΜΕ ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ RUMMO;

Αυθεντικά, premium ζυμαρικά



Για το **καλύτερο σκληρό σιτάρι** που μπορεί να προσφέρει η φύση.



Γιατί είναι πολύ πιο **απορροφητικά**, εξαιτίας της τραχιάς τους επιφάνειας.



Γιατί τα **επιλέγουν** καταξιωμένοι chef.



Γιατί διαθέτουν **σφραγίδα πιστοποίησης** από τον παγκόσμιο οργανισμό Bureau Veritas.



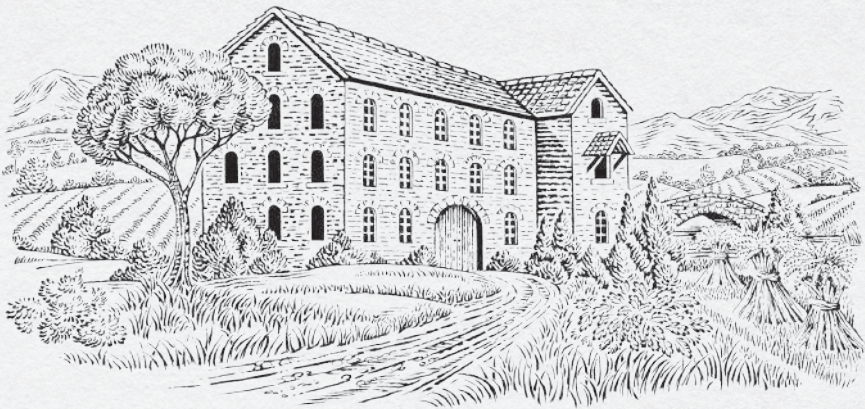
Για την **μέθοδο αργής επεξεργασίας**
METODO *Lenta Lavorazione.*



Γιατί είναι το **αγαπημένο premium brand** στην Ιταλία.

Γιατί έχουν **ξεχωριστή & premium** συσκευασία





ΤΙ ΠΡΕΣΒΕΥΕΙ Η RUMMO;

Από το 1846, η οικογένεια Rummo, ειδικεύεται στην άλεση του σιταριού και στην παρασκευή ζυμαρικών **υψηλής ποιότητας**. Επιλέγουν **τα καλύτερα άλευρα σκληρού σίτου** έτσι ώστε να μπορούν να εγγυηθούν την υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη, δηλαδή 14,5%.

Η εξαιρετική ποιότητα του σιταριού και η μέθοδος της αργής επεξεργασίας του, **“Lenta Lavorazione”**, έχουν δημιουργήσει τις κατάλληλες προϋποθέσεις ώστε τα ζυμαρικά Rummo να έχουν εγκριθεί από την **Ιταλική Ομοσπονδία Αρχιμαγείρων**.

Η εταιρεία διαθέτει μεγάλη ποικιλία ζυμαρικών υψηλής ποιότητας από σιμιγδάλι σκληρού σίτου, βιολογικής γεωργίας και σιτάρι ολικής αλέσεως, με απόρροια να ικανοποιεί στο μέγιστο βαθμό τόσο τις απαιτήσεις **των καταξιωμένων chef του Food Service**, όσο και του κοινού της **retail αγοράς**.

Η ΕΞΕΛΙΞΗ ΣΤΟ ΠΕΡΑΣΜΑ ΤΩΝ ΧΡΟΝΩΝ

Τα τελευταία 175 χρόνια η εταιρεία Rummo έχει **αναπτυχθεί σημαντικά** και ο αριθμός των εργαζομένων έχει δεκαπλασιαστεί. Για το λόγο αυτό, το 1990, η εταιρεία έχτισε ένα νέο εργοστάσιο στην περιοχή **Ponte Valentino** κοντά στο Μπενεβέντο. Η παλιά έδρα αποτελεί πλέον ένα εξαιρετικό παράδειγμα της **πρώιμης βιομηχανικής αρχαιολογίας**.

Το νέο εργοστάσιο παραγωγής **αναβαθμίζεται** συνεχώς με μηχανολογικό εξοπλισμό **τελευταίας τεχνολογίας**. Σήμερα, η οικογένεια Rummo είναι σε θέση να συνδυάζει ζυμαρικά «χειροποίητης» ποιότητας, όπως παρασκευάζονταν πριν από 175 χρόνια, με τα πλεονεκτήματα της υγιεινής και της ασφάλειας που παρέχει η **σύγχρονη τεχνολογία**.

Ο ποταμός **Calore Irpino** βρίσκεται κοντά στο εργοστάσιο και είναι άρρηκτα συνδεδεμένος με την εταιρεία, καθώς **τροφοδοτεί όλες τις γραμμές παραγωγής** της. Για τον λόγο αυτό, η γέφυρα του ποταμού **“Ponte Valentino”** εμφανίζεται και στο εταιρικό λογότυπο της Rummo.

METODO
Lenta Lavorazione[®]

ΓΙΑΤΙ ΕΙΝΑΙ **PREMIUM** ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ RUMMO;

**ΜΕΘΟΔΟΣ ΑΡΓΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ
Ο ΧΡΟΝΟΣ ΕΙΝΑΙ ΤΟ ΠΙΟ ΠΟΛΥΤΙΜΟ ΣΥΣΤΑΤΙΚΟ**

Βασική προϋπόθεση για την σωστή λειτουργία ενός εστιατορίου είναι η ύπαρξη εξαιρετικών πρώτων υλών, ώστε να μπορεί να εξασφαλιστεί η κορυφαία γεύση στον πελάτη. Η Rummo αυτό το εγγυάται, ακολουθώντας τη μέθοδο της ΑΡΓΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ[®].



Φέρνουμε τα καλύτερα άλευρα σκληρού σίτου από τη φύση στο τραπέζι σας.

14,5% περιεκτικότητα
πρωτεΐνης.
Από τα υψηλότερα
ποσοστά στο εμπόριο.

Επιλέγουμε μόνο τα καλύτερα άλευρα σκληρού σίτου που μας δίνει η φύση, ώστε να μπορούμε να εγγυηθούμε την υψηλή περιεκτικότητα σε πρωτεΐνη: **14,5%**.



Μια ειδική χάλκινη μήτρα κάνει τη μηχανή μας ξεχωριστή.

Μήτρα με τραχιά επιφάνεια, που κάνει την υφή του προϊόντος πιο εκλεπτυσμένη.

Οι παρασκευαστές μας έχουν φτιάξει εξειδικευμένες χάλκινες μήτρες, αποκλειστικά για αυτήν τη μέθοδο. Το αποτέλεσμα είναι μοναδικό: τα ζυμαρικά Rummo «εγκλωβίζουν» κάθε είδος σάλτσας λόγω της τραχιάς και πορώδους επιφάνειας που έχει δημιουργηθεί.



Η σωστή δουλειά θέλει χρόνο.

Ο χρόνος είναι σημαντικός παράγοντας για την παραγωγή του τέλειου ζυμαρικού.

Με τον συνεχή έλεγχο σε κάθε φάση της παραγωγικής διαδικασίας και τον αυξημένο χρόνο ζύμωσης, η μέθοδος της αργής επεξεργασίας καταφέρνει να διατηρήσει αναλλοίωτη την υψηλή περιεκτικότητα πρωτεΐνης του σιμιγδαλιού, κάνοντας έτσι το ζυμαρικό ανθεκτικό στο μαγείρεμα.



Το μοναδικό ζυμαρικό με εγγυημένη αντοχή στο μαγείρεμα.

Διασφάλιση ποιότητας.

Κάθε μορφή ζυμαρικών ελέγχεται και υποβάλλεται σε εργαστηριακές δοκιμές και γευσιγνωσία από δύο σεφ, ώστε να εξακριβωθεί η συμμόρφωση τους με τα πιστοποιημένα χαρακτηριστικά. Χάρη στην ποιότητα σιγαριού, στη φροντίδα των παρασκευαστών και στη μέθοδο της αργής επεξεργασίας, τα ζυμαρικά Rummo εγγυώνται υπέροχα αποτελέσματα.

ΕΓΓΥΗΜΕΝΗ ΑΝΤΟΧΗ ΣΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Οι σεφ μας κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας πραγματοποιούν αναλύσεις σε κάθε παρτίδα ζυμαρικών και με ένα ειδικό όργανο, το δυναμόμετρο, μετρούν την σκληρότητα του ζυμαρικού και την αντίσταση στο μάσημα.

ΣΚΛΗΡΟΤΗΤΑ

Η απαιτούμενη δύναμη για την κοπή του μαγειρεμένου προϊόντος.

ΑΝΤΙΣΤΑΣΗ - ΑΝΤΟΧΗ

Η αντίσταση του προϊόντος στην κοπή.

SPAGHETTI TRAFILATE AL BRONZO

	g	g/sec
RUMMO	929	390
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ	760	376

PENNE RIGATE TRAFILATE AL BRONZO



	g	g/sec
RUMMO	1443	1367
ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ	999	857

I. ΤΑ ΖΥΜΑΡΙΚΑ

Όλοι γνωρίζουμε ότι οι σεφ κάνουν μια πολύ απαιτητική δουλειά. Οφείλουν να γνωρίζουν και τελικά να επιλέγουν, την καλύτερη ποιότητα για κάθε παρασκεύασμα.

ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ



1 kg



3 kg



500g



ΧΩΡΙΣ ΓΛΟΥΤΕΝΗ

Όλο και περισσότεροι άνθρωποι είναι προσεκτικοί στην υγεία τους και προτιμούν τρόφιμα χωρίς γλουτένη.



ΒΙΟ ΚΑΙ ΒΙΟ ΟΛΙΚΗΣ

Παρασκευασμένα από τα καλύτερα βιολογικά άλευρα σκληρού σίτου, 100% ιταλικά. Συγκρατούν τέλεια κάθε είδος σάλτσας, ενισχύοντας όλη τη γεύση και το άρωμα χάρη στις χάλκινες μύτρες.

Τα βιο ολικής, λόγω της υψηλής περιεκτικότητας σε ίνες, προσφέρουν μια εναλλακτική λύση υγιεινής διατροφής χωρίς να χάνουν την εκλεπτυσμένη και ευχάριστη γεύση τους.



II. Η ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ

Το δεύτερο βήμα είναι το βράσιμο - η καρδιά και ψυχή της καθημερινής σας δραστηριότητας. Μερικές χρήσιμες συμβουλές για σωστό βράσιμο των ζυμαρικών της Rummo.

ΔΙΠΛΟ ΒΡΑΣΙΜΟ Ο ΤΥΠΟΣ

(Χρόνος βρασίματος/2)+1 λεπτό*

* στρογγυλοποιούμε σε περίπτωση αποτελέσματος με δεκαδικά ψηφία.



ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΔΙΠΛΟΥ ΒΡΑΣΙΜΑΤΟΣ

01

Βράζουμε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τις οδηγίες και **στο μισό χρόνο βρασίματος** τα σουρώνουμε.



02

Στη συνέχεια τα σκεπάζουμε πολύ καλά με μια **μεμβράνη** και τα τοποθετούμε στην κατάψυξη.



Εναλλακτικά, τα απλώνουμε σε ένα ταψί σε λεπτές στρώσεις ρίχνοντας λίγο **ελαιόλαδο**, έτσι ώστε να κρυώσουν πιο γρήγορα και να αποφύγουμε το κόλλημα και το σπάσιμο. Ύστερα σκεπάζουμε και τα τοποθετούμε στο ψυγείο.

03

Όταν θα θελήσουμε να τα βράσουμε, αρκεί να τα ρίξουμε σε **βραστό νερό** για περίπου ένα λεπτό.



Υ.Γ. Προσοχή, δε ρίχνουμε ποτέ τα ζυμαρικά σε κρύο νερό για να κρυώσουν.

III. ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ

Μετά το μαγείρεμα.



ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ Α



ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΗΣ Β



RUMMO

Η ΑΠΟΔΟΣΗ ΤΩΝ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ RUMMO

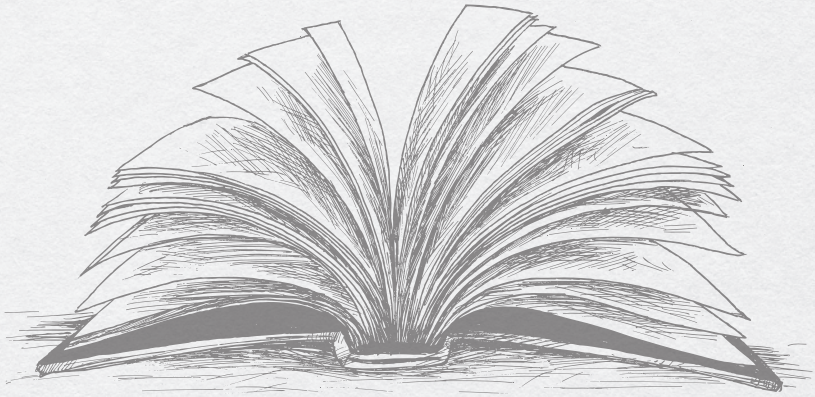
Η μέθοδος της αργής επεξεργασίας® εγγυάται στα ζυμαρικά Rummo ένα καλύτερο αποτέλεσμα μετά το βράσιμο, μιλώντας ακόμα και με όρους αισθητικής. Τα ζυμαρικά Rummo πράγματι διατηρούν την μορφή τους προσφέροντας μία όμορφη εμφάνιση σε κάθε πιάτο:

Απόλαυση γεύσης και όψης, χωρίς προσθήκη υλικών και χωρίς να ζημιωθεί ο επαγγελματίας εστίασης.



Γιατί δεν είναι μόνο η νοστιμιά σημαντική σε ένα πιάτο: οι πελάτες δε θέλουν να χορτάσει μόνο το στομάχι τους αλλά και το μάτι τους.

*Ακοδουθύντας το
ιταθικό αλφάβητο
της Rummo*



A Anelli Siciliani

B Bucatini

C Conchiglioni, Casarecce και Capellini

D “Dinamometro”

*Το δυναμόμετρο είναι ένα ειδικό όργανο,
που μετράει τη σκληρότητα του ψυμαρικού
και την αντοχή στο μάσημα.*

E Elicoidali

F Fusilli και Fusilloti

G Gomiti Rigati

H “Ha la sua storia”

Έχουν ιστορία 175 χρόνων.

I “Ideali”

*Ιδανικά λόγω της απίστευτης απόδοσης τους
και της ικανότητά τους να παραμένουν “al dente”
μετά το βράσιμο.*

L Linguine

M Maccheroncelli και Malfadine

N Nidi

O Orecchiette

P Penne και Pennette

Q “Quanto basta”

Τόσο...όσο!

R Rigatoni

*S Spaghettoni, Spaghetti, Spaghetti Grossi
και Spaghettoni Grossi*

T Tubetti, Tripoline, Tagliatelle και Tagliolini

U Rummo all' Uovo

Ζυμαρικά με αυγό.

V “Varietà”

Μεγάλη ποικιλία ζυμαρικών.

Z Zite

*Παραδοσιακές
συνταγές
από τη Ριμττο*



Σπαγγέτι Νο 3 με πεπεροντσίνο και σκόρδο



Linguine N° 13 με άρωμα λεμονιού



ΣΥΝΤΑΓΗ:

Linguine N° 13 με άρωμα δεμονιού

Υλικά για 4 άτομα :

340g Rummo

Linguine No. 13

3 βιολογικά λεμόνια

1 φιλέτο γαύρου

1 σκελίδα σκόρδο

1 κηραράκι μέντα

3 κ.σ. έξτρα παρθένο

ελαιόλαδο

Αλάτι & πιπέρι για γεύση

Εκτέλεση :

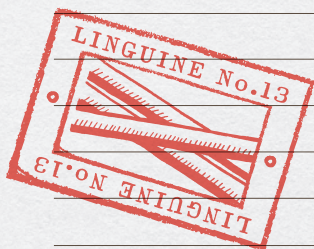
Παίρνουμε το ξύσμα από ένα λεμόνι και σε ένα μπολ ανακατεύουμε το ξύσμα λεμονιού και το χυμό από τα τρία λεμόνια.

Ζεσταίνουμε το λάδι στο τηγάνι σε μεσαία ένταση και σοτάρουμε το σκόρδο μέχρι να πάρει λίγο χρώμα.

Προσθέτουμε το φιλέτο γαύρου και το χυμό λεμονιού. Δυναμώνουμε τη φωτιά μέχρι να ροδίσει. Αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε κατά βούληση έξτρα χυμό λεμονιού.

Σε αλατισμένο βραστό νερό μαγειρεύουμε τα ζυμαρικά Linguine No 13 για 10 λεπτά. Σουρώνουμε, τα ρίχνουμε στο τηγάνι και ανακατεύουμε καλά.

Γαρνίρουμε με περισσότερο ξύσμα λεμονιού, ένα κηραράκι μέντα και σερβίρουμε.



Penne Rigate N° 66 all' Arrabbiata



Fusilli N° 48 alla Puttanesca



Mezzi Rigatoni № 51 με πράσα και δουκάνικο



ΣΥΝΤΑΓΗ: *Mezzi Rigatoni Νο 51 με πράσα και λουκάνικο*

Υλικά για 4 άτομα :	Εκτέλεση :
<i>340g Rummo</i>	Σε ένα μεγάλο τηγάνι με ελαιόλαδο, σοτάρουμε
<i>Mezzi Rigatoni No. 51</i>	τα πράσα σε χαμηλή φωτιά για 10-12 λεπτά,
<i>2 πράσα ψηλοκομμένα</i>	μέχρι να μαλακώσουν και να αρχίσουν
<i>2 λουκάνικα Ιταλίας</i>	να καραμελώνουν.
<i>Αλάτι, πιπέρι</i>	Βγάζουμε το εξωτερικό περιβλημα από
<i>3 κ.σ. ξύρα</i>	τα λουκάνικα και τα κόβουμε σε μικρά
<i>παρθένο ελαιόλαδο</i>	κομμάτια. Τα σοτάρουμε για 8-10 λεπτά με τα
	πράσα μέχρι να πάρουν χρώμα.
	Σε μια μεγάλη κατσαρόλα βράζουμε τα ζυμαρικά
	Mezzi Rigatoni Νο 51 σε άφθονο αλατισμένο
	βραστό νερό για 14 λεπτά.
	Τα σουρώνουμε και κρατάμε στην άκρη
	μια δυο κουτάλες από το νερό των ζυμαρικών.
	Ρίχνουμε τα ζυμαρικά στο τηγάνι και
	ανακατεύουμε μαζί με τα λουκάνικα και
	τα πράσα, προσθέτοντας σιγά σιγά το νερό που
	είχαμε κρατήσει.



Orrecchiette N° 87 με μπρόκολο και αντζούγιες



Farfalle Νο 85 με καπνιστό σολομό



ΣΥΝΤΑΓΗ:

Farfalle Νο 85 με καπνιστό σολομό

Υλικά για 4 άτομα :

340g Rummo

Farfalle No. 85

115 g καπνιστός σολομός

30 g μαϊντανός

ψιλοκομμένος

1/2 βούτυρο

Εκτέλεση :

Σε ένα μεγάλο τηγάνι λιώνουμε το βούτυρο.

Προσθέτουμε το σολομό κομμένο σε

μικρά κομμάτια.

Ρίχνουμε τα ζυμαρικά Farfalle Νο 85 σε βραστό

αλατισμένο νερό και αφήνουμε να βράσουν

για 12 λεπτά.

Τα σουρώνουμε και κρατάμε λίγο από

το βραστό νερό στο οποίο έβρασαν.

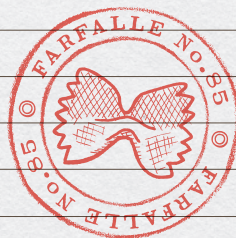
Ρίχνουμε τα ζυμαρικά μέσα στο τηγάνι με

το σολομό. Προσθέτουμε τον ψιλοκομμένο

μαϊντανό και ανακατεύουμε ρίχνοντας λίγο

από το νερό που είχαμε κρατήσει.

Σερβίρουμε με λίγο φρέσκο μαϊντανό.



Riccioli N° 54 alla Caprese



Rigatoni N° 50 alla Bolognese



ΣΥΝΤΑΓΗ:

Rigatoni N° 50 alla Bolognese

Υλικά για 4 άτομα :

340g Rummo

Rigatoni No. 50

200g σάλτσα τομάτας

*1 κροτίδο, κομμένο
σε κύβους*

*1 κοτσάνι σέβινο
κομμένο σε κύβους*

*1 κρεμμύδι, κομμένο
σε κύβους*

80g κιμάς

1/4 της κούπας γάλα

Εκτέλεση :

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε μεγάλη
κατσαρόλα, ρίχνουμε τα κομμένα σε κύβους
λαχανικά και σοτάρουμε για 8-10 λεπτά.
Προσθέτουμε τον κιμά και σοτάρουμε μέχρι
να πάρει χρώμα. Στη συνέχεια προσθέτουμε
την σάλτσα τομάτας και μαγειρεύουμε
για 15 λεπτά. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και
σιγοβράζουμε ανακατεύοντας ανά τακτά
χρονικά διαστήματα. Σε ένα κατσαρολάκι
σιγοβράζουμε το γάλα και το προσθέτουμε σιγά
σιγά στη σάλτσα. Σκεπάζουμε τη κατσαρόλα με
το καπάκι ελαφρώς μισάνοιχτο και σιγοβρά-
ζουμε για μιάμιση ώρα περίπου, ανακατεύοντας
μέχρι να απορροφηθεί το γάλα. Προσθέτουμε
αλάτι και πιπέρι για γεύση.
Βράζουμε τα ζυμαρικά Rigatoni N° 50 σε άφθονο
αλατισμένο βραστό νερό για 14 λεπτά.
Τα σουρώνουμε και κρατάμε μισή κούπα από
το νερό που βράσαμε τα ζυμαρικά. Προσθέ-
τουμε τα ζυμαρικά στην κατσαρόλα με τον κιμά
και ανακατεύουμε ρίχνοντας σιγά σιγά το νερό
που είχαμε κρατήσει.





RUMMO

MAESTRI PASTAI
IN BENEVENTO DAL 1846

“Η ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΖΥΜΑΡΙΚΩΝ ΥΨΗΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, ΕΙΝΑΙ ΤΕΧΝΗ.
Η ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΟΜΩΣ ΕΞΑΡΤΑΤΑΙ ΑΠΟ ΤΟ
ΣΥΝΔΥΑΣΜΟ ΤΗΣ ΜΕ ΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ”.



RUMMO S. P.A
Contrada Ponte Valentino
Benevento - Italia

ΑΠΟΚΛΕΙΣΤΙΚΟΣ ΑΝΤΙΠΡΟΣΩΠΟΣ
GLOBAL FOODS MON ΕΠΕ
ΧΡΗΣΤΟΥ ΔΑΜΙΑΝΟΥ 3, ΑΧΑΡΝΑΙ
ΤΗΛ.: 211 740 1250
info@globalfoods.gr

www.pastarummo.com