ALIMENTARE
GELO
PASTIFICIO SURGELATI

# BUSIATE SURGITAL KG.2

**CODICE**
**14348**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Pasta fresca di semola di grano duro, surgelata.

## INGREDIENTI
Semola di GRANO duro, acqua.
Allergeni: GLUTINE. Può contenere: SENAPE, UOVA, SOIA.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
**Aspetto**: forma tipica di spirale, con superficie liscia
**Colore**: avorio
**Odore e sapore**: tipico della pasta di semola di grano duro
**Consistenza**: elastica

## SHELF LIFE
24 mesi dalla data di produzione, conservandoli ad una tempertura di -18°C.
Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

## UTILIZZO
Modalità di preparazione:
In acqua bollente 2-3 minuti: versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata bollente; appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto; scolare la pasta; condire a piacimento. Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.

*Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.*