



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

MOLISANA 37 ELICOIDALI KG.3X4



CODICE
13621

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Una pasta di qualità, frutto di filiera integrata, trafilata al teflon che assicura rapidità in cottura e tenacità. Ha una superficie resistente, così da non assorbire acqua in eccesso, non gonfiarsi, ma rimanere sempre soda e compatta: qualità che la rende versatile e performante sia in cottura espressa che in doppia cottura. Inoltre, la scelta di grani duri, con elevato indice di betacarotene conferisce al prodotto un colorito sano, appetitoso e capace di esaltare ogni condimento.

INGREDIENTI

Pasta di semola di GRANO duro. Allergeni: GLUTINE.

SHELF LIFE

36 mesi, conservata in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Tempi di cottura espressa: 12 minuti

Tempi di doppia cottura: precottura 6 minuti + completamento 30 secondi

Istruzioni per la doppia cottura:

Riempire il bollitore con un litro d'acqua per ogni 100g di pasta e, quando l'acqua inizia a bollire, aggiungere il sale (circa 10g ogni litro d'acqua). Quando il sale si è dissolto e l'acqua ha ripreso il bollore, versare la pasta e mescolarla delicatamente. Scolare la pasta quando è stato raggiunto il tempo di precottura indicato sul pacchetto. Inserire la pasta, precedentemente scolata, nell'abbattitore ad una temperatura programmata di 4°C. Conservarla in frigo per max 48 ore. Rinvenire la pasta per circa 40/60 secondi in acqua bollente, scolarla e mantecarla con il condimento prescelto.

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.



www.marchispa.it