



ALIMENTARE
GELO
PASTIFICIO SURGELATI

SPAGHETTI SURGITAL KG.2



CODICE
14868

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Spaghetti di pasta fresca trafilati al bronzo.
Peso singolo pezzo: 28 g (+/-5g) - Lunghezza: 260 (+/-40mm)

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, acqua.
Allergeni: GLUTINE. Potrebbe contenere: UOVA, SENAPE e SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto: tipica forma di spaghetti con superficie ruvida
Colore: giallo avorio chiaro
Odore: tipico della pasta di semola di grano duro
Sapore: caratteristico della pasta di semola di grano duro
Consistenza: elastica

SHELF LIFE

24 mesi dalla data di produzione

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura di -18°C.

UTILIZZO

Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata bollente, appena ritornato il bollore, lasciare cuocere 2-3 minuti mescolando di tanto in tanto, scolare la pasta e condire a piacere. Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.

