



ALIMENTARE  
SECCO  
PASTA

# REGINETTE 217 BARILLA GR.500X24

**FIRST**  
SPA

**CODICE**  
**12217**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Le Reginette Barilla sono un formato di pasta lunga, valorizzato da un'arricciatura alle estremità che resta ben delineata anche dopo la cottura. Si crea così un connubio di diverse consistenze fra i bordi ondulati e la parte piatta centrale, ideale per esaltare anche i sughi più ricercati.

## INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, acqua.  
Allergeni: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

## UTILIZZO

Ideale con condimenti corposi, di cui sanno evidenziare in modo personalissimo la ricchezza e l'armonia di sapori.

Tempo di cottura: 9 minuti

Per cuocere 100 grammi di pasta servono in media 1 litro di acqua e 7 gr di sale, ossia un cucchiaino da tè di sale fino, abbondante se grosso.

La cottura passiva, nota anche come cottura a fuoco spento, è una tecnica che esiste da metà dell'800. È un metodo alternativo per cucinare la pasta che permette di risparmiare energia e ridurre le emissioni di CO<sub>2</sub>e fino all'80%\*. Per adottarlo basta spegnere il fornello dopo 2 minuti di cottura attiva, coprire la pentola con un coperchio e aspettare il giusto tempo di cottura. Ovviamente, come per tutti i metodi di cottura, seguire i tempi corretti è fondamentale.



*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](http://www.marchispa.it)