



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

GRATTINI ALL'UOVO BARILLA GR.275X24

FIRST
SPA

CODICE
15186



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Piccoli chicchi dal colore intenso e dal grande sapore, i Grattini all'uovo Emiliane Barilla danno brio e gusto a tutti i tuoi piatti al cucchiaino. Un formato perfetto per trasformare in una proposta originale minestre, zuppe e vellutate di verdura.

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, Uova Fresche di Categoria A.
Allergeni: GLUTINE e UOVA. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Ideali con minestre e consommé.

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 CO₂ 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