

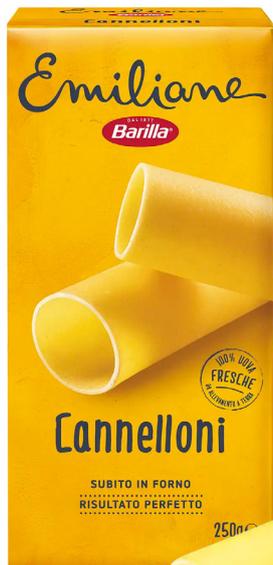


ALIMENTARE
SECCO
PASTA

CANNELLONI BARILLA GR.250X12

FIRST
SPA

**CODICE
03594**



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

I Cannelloni hanno un'origine antica ed una lunga storia. Barilla re-interpreta questa tradizione attraverso i Cannelloni all'uovo Emiliane, nati dall'incontro tra genuinità, passione per la vera cucina e voglia di stupire con ricette sempre nuove. Ricchi di sapore e ideali per accogliere i sughi più fantasiosi sono perfetti per le tue ricette al forno.

Con 100% uova fresche da galline allevate a terra.

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, uova fresche di Categoria A.
Allergeni: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Tempo di cottura: in base al ripieno. Subito in forno.

I cannelloni Barilla non necessitano di precottura in acqua. Cuocere direttamente in forno ventilato e preriscaldato a 220°. Non coprire la teglia durante la cottura.

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 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