



ALIMENTARE  
SECCO  
PASTA

# TAGLIERINI 228 BARILLA GR.250X12

**FIRST**  
SPA

**CODICE**  
12231



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

I Taglierini Emiliane Barilla sono striscioline sottilissime di sfoglia all'uovo (spesse solo 2 mm), a sezione piatta, che conquistano tutti con la loro delicatezza. Una sfoglia ruvida e corposa dallo spessore finissimo, per riproporre una pasta dalla consistenza delicata e dal gusto unico della pasta all'uovo.

## 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 per minestre.

Tempo di cottura: 3-4 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)