



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

GRAMIGNA 52 BARILLA GR.500X16

FIRST
SPA

CODICE
12052



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Minuscoli tubicini ricurvi dalla superficie liscia, la Gramigna Barilla è ottima sia come accompagnamento vivace agli ingredienti più saporiti, sia come brillante abbinamento alle ricette più leggere.

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 zuppe di verdure e formaggio, predilige sughi ricchi e appetitosi.

Tempo di cottura: 5 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