



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

FILINI ALL'UOVO BARILLA GR.275X24

FIRST
SPA

CODICE
15181



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

I Filini Barilla Emiliane sono sottilissimi nastri pasta all'uovo, nati dalla lavorazione di semola di grano duro e uova fresche. Nient'altro. Grazie alla loro forma sottile ed elegante arricchiscono i tuoi primi piatti in brodo con naturalezza e semplicità.

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 ricette al cucchiaino, per un piatto caldo e leggero.

Tempo di cottura: 2 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