



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

MOLISANA CHEF 81 TROFIE KG.1X12



CODICE
13636

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Prodotta con la trafilatura al bronzo che graffia dolcemente la superficie e la restituisce piacevolmente ruvida al tatto. La trafilatura al bronzo esalta le proprietà della pasta e della materia prima e ha il dono di trattenere voluttuosamente i condimenti, prolungando il piacere.

Lunghezza 45mm - Diametro 5,40mm - Spessore 1,25mm

INGREDIENTI

Pasta di semola di GRANO duro. Allergeni: GLUTINE.

SHELF LIFE

36 mesi, conservata in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Tempi di cottura espressa: 10 minuti

Tempi di doppia cottura: precottura 6 minuti + completamento 1 minuto

Istruzioni per la doppia cottura:

Riempire il bollitore con un litro d'acqua per ogni 100g di pasta e, quando l'acqua inizia a bollire, aggiungere il sale (circa 10g ogni litro d'acqua). Quando il sale si è dissolto e l'acqua ha ripreso il bollore, versare la pasta e mescolarla delicatamente. Scolare la pasta quando è stato raggiunto il tempo di precottura indicato sul pacchetto. Inserire la pasta, precedentemente scolata, nell'abbattitore ad una temperatura programmata di 4°C. Conservarla in frigo per max 48 ore. Rinvenire la pasta per circa 40/60 secondi in acqua bollente, scolarla e mantecarla con il condimento prescelto.

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