



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

TEMPESTINA 21 BARILLA GR.500X16

FIRST
SPA

CODICE
12021



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Le Tempestine sono il primo passo per i più piccini verso il mondo della pasta e li prepara, durante la crescita, ad un'alimentazione sana ed equilibrata. Sono una pastina a taglio lungo e sezione rettangolare. La loro forma ricorda i minuscoli semi dei cereali che si usano in cucina per guarnire piatti e ricette.

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 tutte le minestre.

Tempo di cottura: 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 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