



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

TORTIGLIONI SENZA GLUTINE BARILLA GR.400X14

FIRST
SPA

CODICE
11076



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta senza glutine di mais bianco, mais giallo e riso integrale ideale per celiaci e intolleranti al glutine. I Tortiglioni Senza Glutine Barilla offrono un gusto ancora più armonioso e bilanciato grazie alla presenza del riso integrale in ricetta.

INGREDIENTI

Acqua, Farina di Mais Bianco (60%), Farina di Mais Giallo (29,5%), Farina di Riso Integrale (10%), Emulsionante: Mono e Digliceridi degli Acidi Grassi.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Ideali per i sughi densi e corposi, come ragù di carne o salse a base di panna e funghi, e si prestano anche alla preparazione di pasticcini al forno.

Tempo di cottura: 10 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