



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

MOLISANA 165 GRAMIGNA KG.3X4



CODICE
13740

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Una pasta di qualità, frutto di filiera integrata, trafilata al teflon che assicura rapidità in cottura e tenacità. Ha una superficie resistente, così da non assorbire acqua in eccesso, non gonfiarsi, ma rimanere sempre soda e compatta: qualità che la rende versatile e performante sia in cottura espressa che in doppia cottura. Inoltre, la scelta di grani duri, con elevato indice di betacarotene conferisce al prodotto un colorito sano, appetitoso e capace di esaltare ogni condimento.

INGREDIENTI

Pasta di semola di GRANO duro.
Allergeni: GLUTINE.

SHELF LIFE

36 mesi, conservata in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Tempi di cottura espressa: 3 minuti
Nessuna doppia cottura.



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