



ALIMENTARE  
SECCO  
PASTA

# PASTA PASTICCIO BARILLA GR.500X6

**FIRST**  
SPA

**CODICE**  
**03394**



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Le Lasagne Sottili Emiliane Barilla sono rettangoli di sfoglia fina all'uovo, ruvida e porosa come da tradizione emiliana.

Con 100% uova fresche da galline allevate a terra.

## INGREDIENTI

Semola di GRANO duro precotta, uova fresche di Categoria A.

Allergeni: GLUTINE. Può contenere tracce di SOIA.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

## UTILIZZO

Tempo di cottura: 12 minuti

Le lasagne Barilla non necessitano di precottura in acqua. Cuocere direttamente in forno ventilato e preriscaldato a 220°. Non coprire la teglia durante la cottura.

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 CO<sub>2</sub> e 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](http://www.marchispa.it)