



ALIMENTARE  
SECCO  
PASTA

# TRECCINE ALL'UOVO BARILLA GR.275X24

**FIRST**  
SPA

**CODICE  
15185**



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Le Treccine all'uovo Emiliane Barilla hanno una forma elicoidale, simile a quella del fusillo. Queste piccole trecce nascono da una sfoglia all'uovo preparata con cura e donano un tocco di fantasia a minestre, zuppe e vellutate di verdura.

## INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, Uova Fresche di Categoria A.  
Allergeni: GLUTINE e UOVA. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

## UTILIZZO

Ideali con minestre e vellutate.

Tempo di cottura: 5 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 CO<sub>2</sub> 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)