



ALIMENTARE  
SECCO  
PASTA

# CORALLINI 31 BARILLA GR.500X16

**FIRST**  
SPA

**CODICE**  
**12031**



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

I Corallini Barilla hanno l'aspetto essenziale ed elegante di minuscoli tubetti, cortissimi e di forma liscia. Abili nel trattenere il brodo o i passati, che si incanalano nel loro minuscolo spiraglio, rappresentano una raffinata alternativa nella scelta delle pastine.

## 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 ingredienti saporiti, come porro e pinoli, oppure in una zuppa di mare.

Tempo di cottura: 8 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)