



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

MEZZE MANICHE 84 BARILLA ORO KG.1X9

FIRST
SPA

CODICE
12484

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Le Mezze Maniche sono la pasta ideale per insalate e per primi piatti, riescono a deliziare tutti i palati. Sono perfette sia se cotte al forno ricoperte di besciamella o formaggio, sia se accompagnate da sughi di carne.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di coltivazione del grano: Italia
Paese di molitura: Italia

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

Tempi di cottura veloce: 12 minuti
Tempi per la doppia cottura: Tempi di pre-cottura: 6 minuti
 Tempi di rinvenimento: 40-60 secondi
Tempi di cottura per la pasta consegnata a domicilio:
 Sughi cremosi: 8,5 minuti
 Sughi liquidi: 7,5 minuti



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