



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

PENNE SENZA GLUTINE BARILLA GR.400X14

FIRST
SPA

**CODICE
11075**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta senza glutine di mais bianco, mais giallo e riso integrale ideale per celiaci e intolleranti al glutine. Le Penne Rigate Senza Glutine Barilla sposano il tradizionale taglio obliquo "a pennino" con un gusto bilanciato. Grazie alla presenza del riso integrale in ricetta offrono un gusto ancora più armonioso e bilanciato.

INGREDIENTI

Acqua, Farina di Mais Bianco (60%), Farina di Mais Giallo (29,5%), Farina di Riso Integrale (10%), Emulsionante: Mono e Digliceridi degli Acidi Grassi.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

UTILIZZO

Ideali con sughi dai sapori delicati.

Tempo di cottura: 9 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 CO₂e 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