



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

STELLINE 27 BARILLA GR.500X16

FIRST
SPA

**CODICE
12027**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Un classico nel mondo delle pastine da gustare in brodo, le Stelline Barilla sono minuscoli astri forati al centro che stuzzicano da sempre la curiosità e l'appetito dei più piccini. Questa pratica pastina dalla cottura veloce è stata creata per stimolare la fantasia dei più piccoli ed introdurli al delizioso mondo della pasta.

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 tutti i tipi di minestre, dalle più semplici preparate con le verdure passate, a quelle più elaborate arricchite da ingredienti raffinati.

Tempo di cottura: 6 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 CO₂ 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