



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

FARFALLINE ALL'UOVO BARILLA GR.275X24

FIRST
SPA

CODICE
15187



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Da una sfoglia preparata con sole uova fresche nascono le Farfalline all'uovo Barilla Emiliane. Piccole farfalle tonde che, grazie alla loro forma e consistenza, trasformano ogni primo piatto in un gioco gustoso. Perfette per creare creme gustose, calde minestre e deliziosi consommè adatti ai palati di tutte le età.

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 consommè.

Tempo di cottura: 4 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