



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

CAPELLINI 1 BARILLA GR.500X24

CODICE
12001

FIRST
SPA

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

I Capellini sono un antico formato di pasta lungo e sottile dall'origine centro-settentrionale che darà un gusto sorprendente ad ogni ricetta. La fragilità è solo apparente: mantengono intatta la loro struttura anche a contatto col brodo più caldo mentre nelle ricette asciutte si esprimono al meglio esaltando tutto il sapore degli ingredienti.

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 condimenti leggeri, che non li appesantiscano. Un sugo semplicissimo è quello a base di pomodoro fresco, olio e basilico.

Tempo di cottura: 3 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 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