



ALIMENTARE  
SECCO  
PASTA

# DITALINI RIGATI 47 BARILLA GR.500X16

**FIRST**  
SPA

**CODICE**  
**12247**



## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Per chi ama zuppe e minestrone dai sapori ricchi e consistenti i Ditalini Rigati Barilla sono un indispensabile ingrediente in cucina. Grazie alla loro particolare rigatura, sono infatti gli interpreti ideali di piatti al cucchiaio sia semplici che ricercati.

## 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 i sapori ricchi e consistenti, come una minestra di zucca.

Tempo di cottura: 8 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 CO<sub>2</sub>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](http://www.marchispa.it)