



ALIMENTARE  
SECCO  
PASTA

# RISONI 26 BARILLA GR.500X16

**FIRST**  
SPA

**CODICE**  
**12026**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

I Risoni sono una delicata pastina che può essere cucinata sia come il riso, sia come la pastina, per preparare un'ampia varietà di ricette. La forma e lo spessore è studiata per adattarsi alle più svariate preparazioni, pensate anche per i più piccoli. Versatilità che si dimostra nei primi piatti al cucchiaino, in ricette asciutte e piatti freddi.

## 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 per arricchire le zuppe di verdure.

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 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)