



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

SPAGHETTONI 5 BARILLA KG.5X3

FIRST
SPA

**CODICE
12007**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

La trafilatura utilizzata per gli Spaghettoni è studiata per conferire un gusto corposo e una consistenza che li rende ideali per qualsiasi tipo di ricetta, anche per quelle più audaci.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA

Paese di coltivazione del grano: UE e non UE
Paese di molitura: Italia

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

Tempi di cottura espressa: 11 minuti
Tempi di pre-cottura: 5,5 minuti
Tempi per doppia cottura: 40-60 secondi



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