



ALIMENTARE
SECCO
PASTA

TROFIE 296 BARILLA GR.500X24

FIRST
SPA

CODICE
12296



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Le Trofie sono uno dei formati più amati ed apprezzati della Liguria. La particolare forma affusolata ed intrecciata delle Trofie Barilla permette di trattenere ogni condimento alla perfezione. Ideali per portare in tavola piatti semplici e gustosi.

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 sughi di verdure ed in particolare con il pesto.

Tempo di cottura: 10 minuti

Per cuocere 100 grammi di pasta servono in media 1 litro di acqua e 7 gr di sale, ossia un cucchiaino da thè 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