

Código: 2703000003
Artículo: GALLO Fideos nº 1 3 kg.



<https://www.pastasgallo.es/>



<https://www.facebook.com/pastasgallo>



<https://www.pastasgallo.es/contacta>



<https://www.instagram.com/pastasgallo/>



Buenas oportunidades de recomendación:



**Una pasta siempre al dente,
porque no se pasa, no se
pega y queda suelta.**



Información:

Fideos clásicos del nº 1.

Elaborados con una selección de los mejores trigos y estrictos controles, durante la molienda y fabricación, que garantizan calidad constante y un resultado óptimo en el plato.

Gracias al secado progresivo y a las propiedades de la sémola de calidad superior Gallo, se consigue una pasta que absorbe la cantidad justa de caldo, de una forma uniforme: una pasta suelta, que no se deshace, todo esencia y sabor.



Presentación en bares y restaurantes:

Los caldos y sopas resultan más sabrosos con tipos de pasta menuda como cabellín, fideos, estrellitas, tiburón.

La proporción aconsejable para cocer 100 gramos de pasta es 1 litro de agua y 10 gramos de sal. Se usan 20 ó 25 gramos de pasta por persona.

TIEMPO DE COCCIÓN:



**La sopa de fideos
es un clásico en
cualquier menú.**



Fuentes: <https://www.pastasgallo.es/> - <https://www.oncomenus.com/>