

Código: 2701070521
Artículo: FAISAN Macarrones nº 6, 5 kg.



Comergrup

Información comercial

23/07/2018

www.comergrup.com



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



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



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



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



Buenas oportunidades de recomendación:



Información:

Pasta alimenticia de calidad superior.

Elaborada con sémola de trigo duro.

FORMATO: Pasta corta lisa en forma de "macarrón", también conocida como "pluma"

La selección de los mejores trigos y el estricto control de calidad durante la molienda y la fabricación permite al Grupo Gallo garantizar la calidad constante de su pasta Faisán en cada uno de sus paquetes y un resultado óptimo en la cocción.



Presentación en bares y restaurantes:

Dentro de la variedad de pasta corta los macarrones son una de las más populares.

Combinan perfectamente tanto en platos calientes, como en fríos como ensaladas.

Resulta un ingrediente muy versátil, para elaborar platos rápidos y sencillos o más elaborados.

TIEMPO DE COCCIÓN



La proporción aconsejable para cocer **100 g.** de pasta:
1 l. de agua y 10 g. de sal.

SOPA: 20 a 25 g. persona
PASTA: 70 a 100 g. persona

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



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