

Código: 2701110521  
Artículo: FAISAN Hélices 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 en forma de espiral, también conocida como hélice. En Italia se denomina "Fusilli", original de Nápoles.

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.

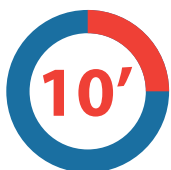


### Presentación en bares y restaurantes:

Es un tipo de pasta que se puede utilizar tanto en platos calientes con salsas, como en platos fríos como ensaladas.

Por su forma helicoidal ayuda a retener mayores sustancias. Ideal para acompañar con salsas de tomate o espesas, ya que se meten entre sus espacios y ganan sabor.

#### 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



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

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

