



<http://www.pasta-barbieri.com/>



info@pasta-barbieri.com



Buenas oportunidades de recomendación:



Información:

Pasta de sémola de trigo duro en formato de macarrones lisos.

Elaborada con materia prima rigurosamente escogida y controlada con el máximo esmero, aunando tradición italiana y calidad proyectadas en el futuro.

Se recomienda utilizar 100 g. de pasta por cada litro de agua, con un tiempo de cocción de 8 minutos.



Presentación en bares y restaurantes:

Los macarrones es uno de los platos más recurrentes en la carta del restaurante e ideales para preparar primeros platos apetitosos.

Los macarrones son una comida habitual en nuestra dieta, como los espaguetis u otros tipos de pasta, son un plato para el día a día que se suele servir tal y como sale de la olla o de la sartén, es por ello que la mayoría de restaurantes lo incorporan en sus menús diarios.

Debido a ser un ingrediente muy versátil se puede servir y presentar de maneras muy diferentes:

- Como plato principal.
- En ensaladas
- Como guarnición de platos con proteína.



Gran formato especial hostelería de 5 kg.



Fuentes: <http://www.pasta-barbieri.com/> - <https://www.unareceta.com>