

Código: 2710000012
Artículo: BARBIERI Galet rallado 5 kg.



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



info@pasta-barbieri.com



Buenas oportunidades de recomendación:



Información:

Pasta de sémola de trigo duro en formato de galets rallados.

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 galets o tiburones, es uno de los ingredientes típicos en las fechas Navideñas. Con ellos se prepara la tradicional sopa de galets, plato imprescindible en cualquier menú navideño.

Se utiliza sobre todo en sopas, rellenas o sin rellenar aunque se puede utilizar en innumerables recetas, todo depende de la innovación que se quiera realizar a la hora de presentar el plato.



Gran formato
especial hostelería
de 5 kg.



Galets con salmón horneados

La pasta rallada en general es ideal para preparar ensaladas que se alían con vinagretas o platos de pasta con bastante salsa, ya que, según los grandes chefs italianos, gracias a las estrías tienen una gran capacidad de mezclarse con el condimento y retener todo su sabor.

Las ventajas de las ensaladas de pasta, es que combinan con todo, son fáciles de preparar, nutritivas y muy refrescantes, en cualquier época del año sin olvidar que un buen aderezo o salsa, es el toque principal para prepararlas.



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