

Código: 2710000014
Artículo: BARBIERI Fideos fideuá 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 fideos especiales para fideua.

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:

La fideuá es un plato típico de Valencia que, al igual que las paellas, se elabora con carnes, pescados, y verduras, pero sustituyendo el arroz por fideos.

Hay tantas maneras de preparar fideuá como de hacer arroz, ¿Lo fundamental? Un buen sofrito e ingredientes de calidad.

Son muchos los que en los últimos años se han apuntado al carro de la Fideuá, y la prefieren a la paella. Lo cierto es que es un plato que se ha popularizado mucho de un tiempo a esta parte, ganando terreno al que desde siempre está considerado el plato Mediterráneo por excelencia.



Un plato que en verano alcanza su momento de más popularidad, pero muy consumido durante todo el año y con aparición permanente en la carta de menús de todos los restaurantes.

Es un ingrediente que, como representante de la Dieta Mediterránea, contiene una gran cantidad de propiedades beneficiosas, también gracias a los ingredientes con los que se prepara.



Fuentes: <http://www.pasta-barbieri.com/> - <http://recetafideua.net/>

