

Código: 2710000017

Artículo: BARBIERI Fideos para la cazuela 5 kg.



Comergrup

Información comercial

30/10/2017

www.comergrup.com



<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 la cazuela.

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:

Estos particulares fideos curvos con orificio son ideales para preparar guisos. Por su forma ahuecada acentúa los sabores de las salsas densas y consistentes a base de verduras, tomates y queso mozzarella.

Gran formato
especial hostelería
de 5 kg.



Prácticamente todas las recetas de arroz se pueden adaptar y hacerlas con fideos.

Uno de los platos típicos que se prepara con el este ingrediente son los:

FIDEOS A LA CAZUELA:

Su elaboración es prácticamente calcada a la del arroz y su sabor, como mínimo, igual de bueno que cualquier receta elaborada con dicho cereal.

La afición a los fideos cocinados como solían hacer tantas abuelas de esta tierra, con un buen sofrito de cebolla, ajo, pimiento, tomate y guisantes y acompañados de un poco de carne como costilla de cerdo, salchichas, butifarra o conejo, resurge en la mayoría de cartas de los restaurantes (de cocina tradicional o moderna)



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