

P010

GASTRONOMIA

Tagliatelle aux oeufs précuites

La gastronomie des chefs italiens, en direct d'Émilie-Romagne.

Pâte fraîche surgelée tagliatelle aux oeufs frais. Son excellente fermeté à la cuisson et sa grande résistance en font un produit idéal pour les restaurants.

Parfait en restauration traditionnelle et bistro, événements traiteur et restauration institutionnelle.



DURÉE DE VIE 24 mois.

ORIGINE Italie

SURGELÉ -18°C / 0°F

CODE GTIN 8006967003704

ALLERGÈNES ET INFORMATIONS

Contient : Blé, Oeufs.
Peut contenir : Soja, Moutarde.

Oeufs d'élevage au sol
Certifié halal et casher

FORMAT

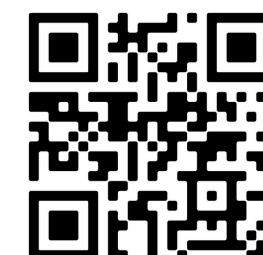
- +/-26 g (0,92 oz)
- 115 unités, soit 1 sac de 3 kg par caisse
- 108 caisses / palette

Utilisation

Dans l'eau bouillante: Cuire environ 1 min. Égoutter et mélanger à la sauce préparée.

À la poêle: Verser les pâtes surgelées dans la poêle avec la sauce (pour 1 portion, 200 g de pâtes + 200 g de sauce + 1/4 de tasse d'eau (60 ml) et 1 cuillère à soupe d'huile (10 g).

Cuire à feu moyen pendant environ 4 min., en remuant de temps en temps pour faciliter la décongélation des pâtes. Il est recommandé de couvrir la poêle.



Points forts

4 oeufs au kg

Rendement après cuisson + 35%

Cuisson rapide par portion
Réduction des pertes

