

P512

Spaghettis au blé dur précuits

L'excellence de la pâte italienne pour les chefs, importée d'Émilie-Romagne.

Pâtes fraîches surgelées, aux qualités nutritionnelles et gustatives de haute qualité. Spaghettis prêtes à cuisiner à la minute. Recette de style artisanal, à la texture premium, qui assure un bon moelleux et absorbe le maximum des saveurs associées.

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 8006967011525

CODE SAC 8006967011518

ALLERGÈNES ET INFORMATIONS

Contient : Blé.
Peut contenir : Soja, Moutarde.

Certifié halal et casher
Diamètre : 2 mm (0.08 in|po)

FORMAT

- +/- 30g (1,06 oz)
- 128 unités par caisse, soit 4 sacs de 32 unités
- 120 caisses / palette

Utilisation

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

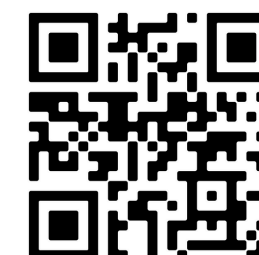
À la poêle: verser les pâtes surgelées dans la poêle avec la sauce (pour 1 portion, 200 g de pâtes + 200 g de sauce + 1/4 de tasse d'eau (60 ml) et 1 cuillère à soupe d'huile (10 g).

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

Rendement après cuisson +12%



Cuisson ultra-rapide par portion
Réduction des pertes