

Rigatoni I.G.P.



REFERENCIA	015320
FORMATO	500gr
UDS. POR CAJA	12
PROVEEDOR	Gentile

DESCRIPCIÓN

Presenta una textura firme y elástica con un aspecto homogéneo ausente de manchas, burbujas de aire, fisuras o cortes. El trafilado al bronce y el secado a través de un proceso natural único (Método Cirillo) son algunos de los secretos que determinan la gran calidad de esta pasta.

Nuestro chef recomienda acompañar los rigatoni de Gentile con las siguientes salsas: frutti di mare, pomodoro e stracciatella, mejillones y crema de calabacín o pesto siciliano con atún.

TIEMPO DE COCCIÓN	13 minutos.
TREFILADO	Trefilado al bronce.
CONTENIDO EN PROTEÍNAS	14gr.
CONSERVACIÓN	Conservar en un lugar fresco y seco alejado de fuentes de calor y luz directa.
CADUCIDAD	1080

