

Lumaconi I.G.P.



REFERENCIA	015313
FORMATO	500gr
UDS. POR CAJA	12
PROVEEDOR	Gentile

DESCRIPCIÓN

Un tipo de pasta especial, similares a los conchiglioni, grandes, cuya forma se asemeja a una concha de caracol. Perfectos para combinar con salsas de carne, y también se presta a cualquier relleno.

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 lumaconi de Gentile con las siguientes salsas: rellenos de brandada de bacalao, con Coliflor y foie de pato, bolognesa, pesto con mejillones.

TIEMPO DE COCCIÓN	16 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

