

Pasta e Farina

La pasta è prodotta utilizzando sola semola di grano duro accuratamente selezionata e con metodi produttivi che ne garantiscono l'elevato standard qualitativo ed esaltano il profumo e il sapore del grano duro. La Farina 00 è un ingrediente base per la preparazione di pizze lievitate e focacce, di torte e biscotti, ma anche per preparare delicate creme e besciamelle e per ottenere fragranti frittiture.

Il Riso è un alimento completo e ricco di vitamine appartenenti ai gruppi B, PP, K ed E, nonché di alcuni elementi essenziali, come il potassio, il ferro, il calcio, il fosforo e le fibre alimentari.





Farina di grano tenero tipo 00

Farina di grano tenero tipo 00



FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

Le farine della linea **Le Macine di Don Lollo** nascono da un'attenta selezione di grani italiani e sono le uniche, secondo un'antica ricetta delle nostre terre.

Con le farine **Le Macine di Don Lollo** puoi riscoprire il vero sapore del grano, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato.

Caratteristiche specifiche:

Le farine **Don Lollo** grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine **Don Lollo** risulteranno particolarmente **leggeri** e **facilmente digeribili**. **Don Lollo** garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

Dettagli tecnici:

La farina **Costiera Vaticana** è ideale per lievitazioni in giornata dalle 6 alle 8 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. **Disponibile in sacchi da 25 kg.**

Impiego ideale:

La farina **Costiera Vaticana** è ideale per realizzare pizze, pizze napoletane, focacce e pane.

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1579 kJ (376 Kcal) - Grassi 1.1 g di cui saturi 0.2 g
Carboidrati 76.5 g di cui zuccheri 3.5 g - Fibre 2.8 g - Proteine 13.3 g - Sale 0.01 g

Allergeni:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **soia, latte e derivati, lupino e sesamo.**

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



LE MACINE

MACINA A PIETRA SECONDO ANTICA RICETTA ARTIGIANALE DELLA NOSTRA TERRA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0"

Le farine della linea **Le Macine di Don Lollo** nascono da un'attenta **selezione di grani italiani** e sono le **uniche, secondo un'antica ricetta delle nostre terre.**

Con le farine **Le Macine di Don Lollo** puoi riscoprire il **vero sapore del grano**, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato.

Caratteristiche specifiche:

Le farine **Don Lollo** grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine **Don Lollo** risulteranno particolarmente **leggeri e facilmente digeribili**. **Don Lollo** garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

Dettagli tecnici:

La farina **Tramonti Vaticani** è ideale per lievitazioni dalle 12 alle 24 ore a temperatura ambiente. **Disponibile in sacchi da 25 kg.**

Impiego ideale:

La farina **Tramonti Vaticani** è ideale per realizzare **pizze, focacce e pane.**

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1596 kJ (380 Kcal) - Grassi 1.1 g di cui saturi 0.2 g
Carboidrati 76.5 g di cui zuccheri 3.5 g - Fibre 2.8 g - Proteine 14.2 g - Sale 0.01 g

Allergeni:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche **soia, latte e derivati, lupino e sesamo.**

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



LE MACINE

MACINA A PIETRA SECONDO ANTICA RICETTA ARTIGIANALE DELLA NOSTRA TERRA

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "1"

Le farine della linea **Le Macine di Don Lollo** nascono da un'attenta selezione di grani italiani e sono le uniche, secondo un'antica ricetta delle nostre terre.

Con le farine **Le Macine di Don Lollo** puoi riscoprire il vero sapore del grano, che dona ai tuoi prodotti aroma e gusto unici, insieme al caratteristico colore dorato.

Caratteristiche specifiche:

Le farine **Don Lollo** grazie all'accurata selezione della materia prima, alla lunga tradizione molitoria e alla tecnologia applicata garantiscono agli impasti un'ottima stabilità; per questo sono facili da stendere, senza paura di "strappi". Gli impasti ottenuti con le farine **Don Lollo** risulteranno particolarmente leggeri e facilmente digeribili. **Don Lollo** garantisce farine costanti e con le stesse caratteristiche qualitative, durante tutto l'arco dell'anno.

Dettagli tecnici:

La farina **Fibra 1** è ideale per lievitazioni in giornata dalle 6 alle 8 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 ore o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C.

Disponibile in sacchi da 25 kg.

Impiego ideale:

La farina **Fibra 1** è ideale per realizzare pizze, focacce e pane, dolci lievitati, pasta sfoglia e pasta fresca

Valori Nutrizionali:

Valore Energetico 1596 kJ (380 Kcal) - Grassi 1.1 g di cui saturi 0.2 g

Carboidrati 66.4 g di cui zuccheri 3.5 g - Fibre 6.2 g - Proteine 14.4 g - Sale 0.01 g

Allergeni:

Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche soia, latte e derivati, lupino e sesamo.

Conservazione:

Si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20°C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può comprometterne l'uso in fase di lavorazione.



LE MACINE

MACINA A PIETRA SECONDO ANTICA RICETTA ARTIGIANALE DELLA NOSTRA TERRA

Moreschina

Farina multicereali con semi interi con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Ingredienti: Farine di grano tenero tipo "0", germe di grano vitale, semola rimacinata di grano duro, farina di soia, farina di segale, farina integrale, semolino di mais, fiocchi d'avena e d'orzo, semi di sesamo, semi di miglio, semi di lino.

Scadenza 24 mesi - Confezione sacco 10 Kg - Forza della farina W 270/290

Ideale per La farina Moreschina è ideale per realizzare pizze, focacce e pane. Ma anche pasticceria, come dolci lievitati e pasta sfoglia.

Dettagli tecnici: la presenza di 8 cereali di cui 5 semi fanno di questa farina un vero concentrato di benessere. I semi interi, a contatto con il calore del forno si tostano, sprigionando aroma e gusto unici e inconfondibili.

La farina Moreschina è ideale per lievitazioni in giornata dalle 6 alle 8 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24, 48 o 72 ore in cella di refrigerazione a 6°C. Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

Consigli di conservazione: si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20° C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può compromettere l'uso in fase di lavorazione.

Allergeni: Il prodotto contiene glutine ed è realizzato in uno stabilimento in cui si lavorano anche latte e derivati, lupino.



Oro Fibra Due

Farina di grano tenero integrale con germe di grano vitale pressato a freddo e macinato a pietra

Scadenza 12 mesi - Confezione sacco 10 Kg

Ideale per La farina Oro Fibra Due è ideale per realizzare pizze, focacce e pane. Ma anche pasta fresca anche all'uovo e pasticceria, come dolci lievitati e pasta sfoglia.

Dettagli tecnici: La farina integrale con parti cruscali di varia calibratura; si presenta puntinata e dal colore non troppo scuro.

La crusca presente dona un gusto intenso e rustico ai prodotti, senza compromettere la maglia glutinica degli impasti. La farina Oro Fibra Due è ideale per lievitazioni dalle 9 alle 10 ore a temperatura ambiente; può essere portata a maturazione per 24 o 48 ore in cella di refrigerazione a 6°C. Disponibile in sacchi da 10 kg e 25 kg.

Consigli di conservazione: si consiglia di conservare la farina in un ambiente fresco e asciutto, ad una temperatura di 18°/20° C ed umidità massima del 45%, per garantire una perfetta resa in fase di utilizzo. L'errata conservazione può compromettere l'uso in fase di lavorazione.

Allergeni: Il prodotto contiene glutine. Prodotto in uno stabilimento in cui si lavorano anche soia, latte e derivati, lupino e sesamo.



SEMOLA S7



Nata dalla selezione di pregiate varietà di grano duro, la S7 è una semola di estrazione che si distingue per il suo colore dorato e intenso. Indicata per prodotti di alta qualità e lavorazioni artigianali. L'elevato tenore di proteine e l'ottima elasticità, la rendono ideale pasta fresca e paste tipiche regionali. La pasta ottenuta con semola S7 si distinguerà per un colore dorato e brillante, con elevata resistenza alla cottura.

Sacchi da: 1 Kg, 5 Kg, 10 Kg, 25 Kg



SEMOLA RIMACINATA BLU



Semola Rimacinata di grano duro Blu per panificazione

Caratterizzata da un colore dorato. Grazie alla sua estrema versatilità si presta alla lavorazione di impasti diretti e indiretti. L'alto contenuto proteico assicura un elevato assorbimento e una buona tenuta in lievitazione che consentono di ottenere un eccellente sviluppo del prodotto. Indicata per di pane di grossa e media pezzatura, per pizze, focacce, e preparazioni dolciarie. Ideale per la produzione di pane di grandi e medie pezzature, pizze, focacce e preparazioni dolciarie.

Sacchi da: 1 Kg, 5 Kg, 10 Kg, 25 Kg



Caratterizzata da un colore paglierino che ricorda i campi di grano. L'assorbimento e la buona tenuta in lievitazione la rendono ideale per la produzione di pane di grandi e piccole pezzature, ciabatte e bocconcini, pizze, focacce e preparazioni dolciarie.



1KG

**Farina multiuso
Farina tipo "00"**

Farina di grano tenero tipo "00" adatta a tutte le ricette casalinghe della tradizione italiana: torte, biscotti, pasta fatta in casa con uova, torte rustiche, focaccia e pizze.

MOLINI
FAGIOLI
FARINE ARTIGIANALI DI QUALITÀ



AUDACE

Grazie all'ottima capacità di assorbimento, resiste agli stress di lavorazione. Ideale quindi per lunghe lievitazioni, metodi indiretti con produzione di bighe. Perfetta per la produzione di rosette soffiate e ciabatte. Speciale per pizza alla Romana, croccante e leggera, e nella gestione del lievito madre.

W: 360 - 380
P/L: 0,5 +- 0,1



VERSATILE

Da impiegare per impasti diretti e anche come farina di rinfresco in impasti indiretti, o pre impasti di 2-4 ore. La buona idratazione la rende estremamente versatile: pani in cassetta, pani della domenica, filoni, focacce e pani soffici. Ideale per tutti i tipi di pizza con impasti diretti e indiretti dove si ricerca una crosta croccante e un'ottima alveolatura.

W: 260 - 280
P/L: 0,5 +- 0,1



AMPIA

Farina ottenuta dalla miscela di grani di buon tenore proteico, adatta per tutte le ricette che richiedono alte percentuali di idratazione, come pizza in teglia alla romana, e una buona estensibilità, indispensabile per prodotti molto stirati. La resistenza alle lunghe lievitazioni si riflette in una maggior digeribilità dei prodotti finiti. In pasticceria è adatta a impasti capaci di sopportare stress dovuti alla laminazione e carichi di grassi importanti: croissant francese, pasticceria viennese, pasta sfoglia, ecc.

W: 300 - 320
P/L: 0,5 +- 0,1



MASSIMA PAN D'ORO

Farina con alto tenore proteico, derivata da una accurata selezione di grani, capace di assorbire elevate quantità di liquidi. Ideale per la preparazione di pre-fermenti come biga e poolish e per il rinfresco del lievito madre. In panificazione e pizzeria, è adatta alla preparazione di prodotti da forno speciali come rosette soffiate e ciabatte, pizza in teglia alla romana, pinsa e pizza alla pala. In pasticceria, perfetta per i grandi lievitati della tradizione Italiana, come panettone, pandoro, colombe.

W: 430
P/L: 0,6 +- 0,1



NAPOLETANA

Farina speciale particolarmente elastica per la produzione della tradizione napoletana. Idonea per impasti diretti con medie e lunghe lievitazioni. Gli impasti si lasciano stendere e plasmare facilmente, reagiscono velocemente alla sollecitazione termica in cottura.

W: 300 - 310
P/L: 0,6 +- 0,1



DOPPIAESSE

Farina Tipo '0' (W 300) (massimo 6/8 ore di lievitazione)

Miscela professionale ideale per una pizza dal cornicione estremamente alveolato e sviluppato.

DOPPIAESSE è ottenuta dalla macinazione di grani pregerminati, particolarmente ricchi di proteine, vitamine e sali minerali.

La presenza di enzimi naturali benefici incide sulla qualità dell'impasto: il risultato è una pizza leggerissima, ad alta digeribilità, dal cornicione estremamente sviluppato e alveolato.

Tecnicamente DOPPIAESSE consente di raggiungere risultati straordinari in tempi dimezzati e con panetti più leggeri del 10% rispetto alla media.



RED

Farina Tipo '0' (W 330) (12/16 ore di lievitazione)

Miscela di farine di Tipo '0' ottenuta da grani selezionati.

È ideale per impasti con metodo tradizionale a lunga lievitazione, conservazione fino a 2 giorni in cella frigorifera e per ottenere la tradizionale "Pizza napoletana".



PIZZA DELIVERY

Da una pregiata miscela di grano duro e grano tenero parzialmente pregerminati e lievito madre, Molino Magri ha ideato un semilavorato concentrato che esalta la fragranza e migliora la conservazione della pizza dopo la cottura. La pizza a domicilio richiede infatti un'attenzione particolare su tempistiche, ingredienti e impasti.

Pizza delivery, aggiunto alla farina, consente di semplificare il lavoro del professionista pizzaiolo senza stravolgere metodica e abitudini.

I tempi e le distanze dell'home delivery non sono più un problema! L'impasto, arricchito con il semilavorato concentrato Pizza delivery, grazie alla presenza di enzimi naturali benefici, reagirà alla cottura in modo più efficace e veloce, la Vostra pizza sarà scioglievole, alveolata, leggera e buona più a lungo. Dal forno alla tavola di casa.



RISOCROCKIZZA

Semilavorato a base di grano tenero Tipo '1'; farina di riso, pasta acida e soia tostata (16/24 ore di lievitazione)

È una miscela di grano tenero di Tipo '1' a bassa raffinazione, semolino di riso e soia tostata con elevato potere di assorbimento (la miscela assorbe oltre l'80% di acqua). Lievitazione naturale con pasta acida in miscela. È ideale per la produzione di pizza alla romana, alveolata, croccante e leggera dal gusto delicato ideale per esaltare la guarnitura e il gusto.

LIEVITO MADRE

Caratteristiche Distintive : Ottenuto dalla fermentazione di farina di Grano Antico Risciola 100% Italiano arricchita in Germe Vitale di Grano, entrambi macinati a pietra. Esalta notevolmente le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto finito.

Istruzioni d'uso: Essendo in polvere può essere aggiunto direttamente alla farina senza necessità di scioglierlo in acqua. Il lievito madre si presta a due tipi di lavorazioni: se lo si adopera per lievitazioni che durano oltre le 14 ore non necessita di essere innescato con lievito di birra; se lo si adopera per lievitazioni di durata più breve lo si può innescare con lievito di birra o bisogna andare ad aumentare la dose madre.

Allergeni: Contiene glutine, può contenere tracce di latte, soia e sesamo

Durata e Dosi: TMC: 24 mesi • Lievitazione: varia, dipende dalla quantità di lievito di birra adoperato come innesco

Dosi: 100 gr di lievito per 1kg di farina (10% di lievito madre sul peso della farina).



PASTA MADRE

Caratteristiche Distintive : Permette una lievitazione naturale che regala ai prodotti una fragranza ed un gusto autentico, grazie al Grano Antico Risciola 100% Italiano e al Germe Vitale di Grano, entrambi macinati a pietra. Esalta notevolmente le caratteristiche organolettiche e nutrizionali del prodotto

Istruzioni d'uso: Essendo in polvere può essere aggiunto direttamente alla farina senza necessità di scioglierlo in acqua. Va sempre innescato con lievito di birra.

Allergeni: Contiene glutine, può contenere tracce di latte, soia e sesamo

Durata e Dosi: TMC: 24 mesi • Lievitazione: dipende dalla quantità di lievito di birra adoperato come innesco

Dosi: 40 gr di lievito per 1 kg di farina (4% di pasta madre sul peso della farina).



LIEVITO PANE ANGELI

IL LIEVITO PANE DEGLI ANGELI vanigliato è da sempre il magico alleato di chi ama preparare dolci in casa! Grazie alla lievitazione istantanea, è sufficiente aggiungerlo per ultimo all'impasto, mettere in forno già caldo.. e il gioco è fatto!

Con oltre 80 anni di tradizione ed esperienza il LIEVITO PANE DEGLI ANGELI assicura sempre un risultato perfetto e arricchisce tutti i dolci con una delicata fragranza di vanillina.



Riso



Riseria di Sibari





Riso premium



- 5 kg SOTTOVUOTO
DOPPIO INCARTO
- Arborio
 - Carnaroli
 - Ribe
 - Roma
 - Vialone Nano
 - Parboiled



Le Specialità



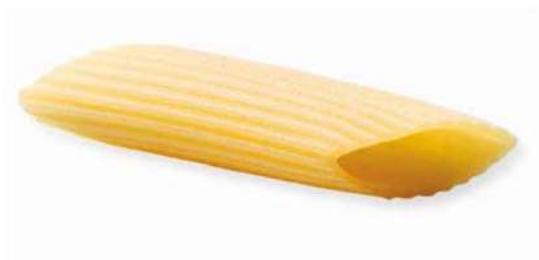
- CELLOPHANE 5x1 kg
- Riso Rosso Integrale 10'
 - Mix per Insalate Integrali 10'
 - Integrale 10'
 - Gran Nero Integrale 10'
 - Mix per Insalate Gran Nero 10'
 - Basmati Profumato



ARMANDO

LA CURA DEL GRANO

FOOD SERVICE



LA PENNA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,15 mm
 Lunghezza / Length	62 mm



LA PENNETTA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	12-13 min.
 Spessore / Thickness	1,20 mm
 Lunghezza / Length	40 mm



LA FARFALLA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,27 mm
 Lunghezza / Length	43 mm

LO SPAGHETTONE **NOVITÀ**

Trafilato al bronzo 20 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	13-14 min.
 Spessore / Thickness	2,30 mm
 Lunghezza / Length	260 mm

LO SPAGHETTO

Trafilato al bronzo 20 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,90 mm
 Lunghezza / Length	260 mm

LA CHITARRA

Trafilata al bronzo 21 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	11-12 min.
 Spessore / Thickness	2 mm
 Larghezza / Width	2 mm

IL BUCATINO

Trafilato al bronzo 21 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	9-10 min.
 Spessore / Thickness	1,05 mm
 Lunghezza / Length	260 mm

LA FETTUCCIA

Trafilata al bronzo 18 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,2 mm
 Larghezza / Width	5,4 mm

LA LINGUINA

Trafilata al bronzo 20 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	11-13 min.
 Spessore / Thickness	1,62 mm
 Larghezza / Width	2,95 mm



ARMANDO

PASTARMANDO.IT

IL TORTIGLIONE

Trafilato al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,07 mm
 Lunghezza / Length	40 mm



IL RIGATONE

Trafilato al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,25 mm
 Lunghezza / Length	45 mm



LA MEZZA MANICA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,25 mm
 Lunghezza / Length	33 mm



IL FUSILLO

Trafilato al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	9-10 min.
 Spessore / Thickness	1,35 mm
 Lunghezza / Length	37 mm



LA TRECCIA

Trafilata al bronzo 12 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	10-11 min.
 Spessore / Thickness	1,25 mm
 Lunghezza / Length	40 mm





ARMANDO

PASTARMANDO.IT

L'ANELLO

Trafilato al bronzo 6 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	15-17 min.
 Spessore / Thickness	1,55 mm
 Lunghezza / Length	20 mm



IL PACCHERO

Trafilato al bronzo 6 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	15-17 min.
 Spessore / Thickness	1,55 mm
 Lunghezza / Length	45 mm



IL LUMACONE

Trafilato al bronzo 6 x 500 gr
Bronze die

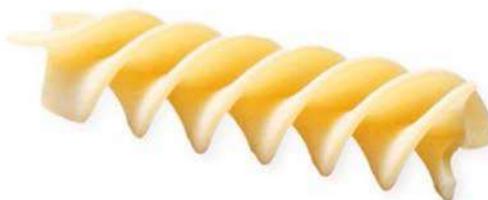
 Cottura / Cooking	14-16 min.
 Spessore / Thickness	1,57 mm
 Lunghezza / Length	60 mm



IL FUSILLONE

Trafilato al bronzo 6 x 500 gr
Bronze die

 Cottura / Cooking	11-12 min.
 Spessore / Thickness	1,42 mm
 Lunghezza / Length	65 mm



LA PAPPARDELLA

Sfoglia spessa 12 x 500 gr
Thick sheet

 Cottura / Cooking	7-8 min.
 Spessore / Thickness	1,27 mm
 Larghezza / Width	12,7 mm





ARMANDO
FOOD SERVICE

DOPPIA COTTURA

ARMANDO FOODSERVICE

Trafilatura Classica



Realizzata esclusivamente con grano **100% italiano** di elevata qualità, con elevato tenore proteico (13%), trafilatura in **teflon**, perfetta per la **DOPPIA COTTURA**.

Confezione: **3 KG**



AMPIO ASSORTIMENTO

LINGUINE

SPAGHETTI

SPAGHETTINI

CASERECCHE

CONCHIGLIE RIGATE

CONCHIGLIETTE RIGATE

DITALINI RIGATI

FARFALLE

FARFALLINE

FUSILLI

FUSILLINI

GNOCCHETTI SARDI

MEZZE MANICHE

MEZZE PENNE RIGATE

ORECCHIETTE

PENNE RIGATE

PENNETTE RIGATE

PIPE RIGATE

PIPETTE RIGATE

RIGATONI

SEDANINI

STORTINI

TORTIGLIONI

TUBETTI RIGATI

trafilatura classica

1

PRE COTTURA: portare l'acqua a bollore, aggiungere il sale e versare la pasta, mescolandola di tanto in tanto

3

ABBATTIMENTO: Riporre la pasta in abbattitore ad una temperatura di +3/+4° C. Conservarla in frigorifero per max 48 ore

2

SCOLATURA: Una volta raggiunto il tempo di pre-cottura indicato sulla confezione per lo specifico formato, scolare il prodotto

4

RINVENIMENTO: Rinvenire la pasta per circa 45 secondi in acqua bollente, scolarla e completare la cottura mantecando con il condimento

DOPPIA COTTURA - DOUBLE COOKING

	Cottura al dente "Al dente" cooking	Cottura piena Full cooking	Pre Cottura Pre-Cooking	Completamento Finish		Cottura al dente "Al dente" cooking	Cottura piena Full cooking	Pre Cottura Pre-Cooking	Completamento Finish
LINGUINE	7 min	9 min	3 min	45 sec	MEZZE MANICHE	13 min	16 min	6 min	45 sec
SPAGHETTI	8 min	10 min	4 min	45 sec	MEZZE PENNE RIGATE	11 min	13 min	4 min	45 sec
SPAGHETTINI	6 min	8 min	4 min	45 sec	ORECCHIETTE	12 min	14 min	4 min	45 sec
CASERECCHE	9 min	10 min	5 min	45 sec	PENNE RIGATE	11 min	13 min	4 min	45 sec
CONCHIGLIE RIGATE	10 min	12 min	4 min	45 sec	PENNETTE RIGATE	8 min	9 min	4 min	45 sec
CONCHIGLIETTE RIGATE	5 min	6 min	3 min	45 sec	PIPE RIGATE	9 min	11 min	3 min	45 sec
DITALINI RIGATI	7 min	8 min	2 min	45 sec	PIPETTE RIGATE	5 min	6 min	2 min	45 sec
FARFALLE	11 min	12 min	6 min	45 sec	RIGATONI	13 min	16 min	6 min	45 sec
FARFALLINE	6 min	7 min	2 min	45 sec	SEDANINI	8 min	9 min	4 min	45 sec
FUSILLI	9 min	10 min	4 min	45 sec	STORTINI	9 min	11 min	4 min	45 sec
FUSILLINI	7 min	8 min	2 min	45 sec	TORTIGLIONI	11 min	12 min	6 min	45 sec
GNOCCHETTI SARDI	10 min	12 min	5 min	45 sec	TUBETTI RIGATI	8 min	9 min	4 min	45 sec

La tabella con i tempi è riportata sul pack



MACCHERONI AL FERRETTO 900 GR

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE**

TEMPO DI COTTURA: 6 MINUTI.



STROZZAPRETI 1000 GR

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.**

TEMPO DI COTTURA: 6 MINUTI.



GNOCCHI 1000 GR

**INGREDIENTI: PUREA DI PATATE 80%
[ACQUA, FECOLA DI PATATE, FIOCCHI DI PATATE
(PATATE, EMULSIONANTI: MONO- E DIGLICERIDI
DEGLI ACIDI GRASSI, ANTIOSSIDANTI: ACIDO CITRICO,
METABISOLFITO DI SODIO, SPEZIE,
AROMA NATURALE)], FARINA DI GRANO TENERO,
FARINA DI RISO, SALE, CORRETTORE DI ACIDITÀ:
ACIDO LATTICO, CONSERVANTE: ACIDO SORBICO,
AROMA NATURALE.**

PUÒ CONTENERE SOIA, SENAPE, LATTE.

**TEMPO DI COTTURA:
PRONTI 1' DOPO L'AFFIORAMENTO.**



MACCHERONI SICILIANI 700 GR

TRAFILATI AL BRONZO

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.**

TEMPO DI COTTURA: 8/9 MINUTI



**SPAGHETTI ALLA CHITARRA 900 GR
TRAFILATI AL BRONZO**

**PASTA FRESCA ALL'UOVO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO,
UOVA (20%), ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, LATTE, SENAPE.**

TEMPO DI COTTURA: 4 MINUTI.



SCIALATIELLI 900 GR

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.**

TEMPO DI COTTURA: 6/7 MINUTI.



**MEZZI PACCHERI 700 GR
TRAFILATI AL BRONZO**

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE**

TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI.



**PACCHERI 700 GR
TRAFILATI AL BRONZO**

**PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO
OTTIMA TENUTA DELLA COTTURA**

**INGREDIENTI:
SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA.
PUÒ CONTENERE SOIA, UOVA, SENAPE.**

TEMPO DI COTTURA: 5 MINUTI



