

PICI FUNGHI PORCINI PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

ISTRUZIONI PER LA COTTURA: (4/8 persone)

Mettere la pasta (da 75 a 125 g a persona per piatto unico, 50 g come primo piatto) in una pentola grande, contenente dai 3,50 e 4,00 litri di acqua bollente e mezzo cucchiaino da tavola di sale. Bollire costantemente dai 20 circa minuti, fino a che la cottura è al dente. Assaggiare frequentemente per evitare che si scuocia. Quando la pasta è cotta, scolarla bene, versarla dentro un vassoio, aggiungere un preparato o una salsa di vostra scelta e servire calda.

Ingredienti: SEMOLA DI GRANO DURO, acqua, Funghi porcini (Boletus Edulis e relativo gruppo) 2%

Paese di coltivazione del grano: ITALIA

Paese di molitura: ITALIA

Prodotto da: IT.L. via Pescara, 4 Torgiano pg

PUO' CONTENERE TRACCE DI UOVA, MOLLUSCHI, SENAPE

Tempi di cottura 19 minuti circa

INSTRUCTIONS FOR COOKING: (4/8 people)

Put the pasta (75 to 125 g per person per single dish, 50 g as a first course) in a large pot, containing between 3.50 and 4.00 liters of boiling water and half tablespoon of salt. Boil constantly for 20 to 25 minutes, until the cooking is al dente. Taste frequently to avoid overcooking. When the pasta is cooked, drain it well, pour it into a tray, add a preparation or a sauce of your choice

Ingredients: DURUM WHEAT SEMOLA, water, Porcini mushrooms (Boletus Edulis and related group) 2%

FOR THE FIRST 7 MINUTES DO NOT TURN THE PASTA
CAN CONTAIN TRACES OF EGGS AND MOLLUSCS, MUSTARD

PESO NETTO 500 g

Conservare in un luogo fresco e asciutto e al riparo dalla luce

DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE

ENTRO: 29/12/2028

PER L'APE CONTADINA VIA ENRICO TOTI N. 26
53043 CHIUSI (SI)

L 25363

www.countrytoscano.it



Valori nutrizionali medi per 100 g:

Valore energetico 1446 Kj 346 Kcal - Grassi 1,5 g di cui saturi 0,3 g -

Carboidrati 72 g di cui zuccheri 3,5 g - Proteine 11 g - Sale 0g

RACCOLTA DIFFERENZIATA:

BUSTA: PP5

CARTA: PAP22

SIGILLO: ALU41



Verifica le disposizioni del tuo Comune