

A close-up photograph of a person's hands, wearing a white apron, shaping a piece of fresh pasta on a wooden board. The person is using a wooden comb-like tool to create a ridged texture on the pasta. Several other pieces of shaped pasta are visible on the board to the right. The background is a soft, out-of-focus grey.

PASTA AL **BRONCE**

LINEA PREMIUM

PASTA FRESCA Y DE ALTA CALIDAD

 Tre
Archi

www.trearchi.es



015330095



GNOCCHI DI PATATE

SFOGLIA

Puré de patatas 80%, harina de trigo especial pasta, sémola de trigo de grano duro, fécula de patata y sal.



015330935



CASARECCE AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 12% y agua.



015330144



PENNE AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 12% y agua.





015330932



FUSILLONE AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 20% y agua.



015330202



LINGUINI AL NERO DI SEPIA

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua, huevo fresco pasteurizado y tinta de sepia 3%.



015330205



SPAGUETTI CHITARRA AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 20% y agua.





015330075



TAGLIATELLE AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 28% y agua.



TIEMPO DE COCCIÓN

RENDIMIENTO

GRAMOS POR RACIÓN

FORMATO VENTA

CONSERVAR A -18°C



015330206



PAPPARDELLE AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, huevo fresco pasteurizado 20% y agua.



TIEMPO DE COCCIÓN

RENDIMIENTO

GRAMOS POR RACIÓN

FORMATO VENTA

CONSERVAR A -18°C



015330824



RIGATONI NAPOLITANI AL HUEVO

SFOGLIA

Sémola de trigo de grano duro, agua y huevo fresco pasteurizado 6%.



PESO MEDIO UNITARIO

TIEMPO DE COCCIÓN

RENDIMIENTO

UNIDADES POR RACIÓN

GRAMOS POR RACIÓN

DIMENSIONES

FORMATO VENTA

CONSERVAR A -18°C