

PASTA FRESCA Y DE ALTA CALIDAD

PASTA RELLENA Y AL BRONCE

PRECOTTO

MONOPORCIÓN

PREGUNTA POR TODAS NUESTRAS OPCIONES DE PASTA EN FORMATO PRECOCIDO



www.trearchi.es



CAPELLETI SPINACI

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro, harina de trigo, agua y huevo fresco pasteurizado.

RELLENO Ricotta 56%, espinaca 28%, pan rallado, queso tipo parma, sal, fibras vegetales y pimienta negra.



TIEMPO DE COCCIÓN



RENDIMIENTO



FORMATO MONOPORCIÓN



CONSERVACIÓN A -18°C



RELLENO



TAGLIATELLE

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro y agua.



TIEMPO DE COCCIÓN



RENDIMIENTO



FORMATO MONOPORCIÓN



CONSERVACIÓN A -18°C



PENNE

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro y agua.



TIEMPO DE COCCIÓN



RENDIMIENTO



FORMATO MONOPORCIÓN



CONSERVACIÓN A -18°C



SPAGHETTI

SFOGLIA Sémola de trigo de grano duro y agua.



TIEMPO DE COCCIÓN



RENDIMIENTO



FORMATO MONOPORCIÓN



CONSERVACIÓN A -18°C

