

TEMPS DE CUISSON DES PRODUITS ITALPASTA

On doit toujours faire cuire les pâtes jusqu'au degré de tendreté souhaité. Si vous souhaitez obtenir des pâtes *al dente*, suivez toujours les directives ci-dessous.

# de produit	Produits Italpasta	Description	Temps de cuisson standard en minutes
Pâtes de blé Durum régulières			
2234	Bocconcini	Tubes moyen striés	9 – 11
2200	Capellini	Cheveux d'anges	2 – 3
-	Ditali	Petits tubes	8 – 10
2520	Nouilles aux œufs fines	Nouilles torsadés	4 – 6
2524	- moyenne	Nouilles torsadés	2 – 4
2534	- larges	Nouilles torsadés	3 – 5
2212	Coudes	Petits tubes courbés	7 – 9
2209	Fettucine	Pâtes aplaties longue	9 – 10
2219	Fusilli	Spirales	7 – 9
2230	Gemelli	Torsadés	8 – 10
2588	Boucles large		7 – 9
2249	Coquilles larges		7 – 9
5240	Lasagne		7 – 9
2206	Linguine	Pâtes ovales	7 – 9
5247	Mafalda	Pâtes plus étroites que la lasagne	8 – 10
2240	Orzo	Forme de grain	7 – 9
2221	Penne Lisce	Tubes lisses, bouts coupés diagonale	8 – 10
2222	Penne Rigate	Tubes rayées, bouts coupés diagonale	9 – 11
2229	Rigatoni	Tubes moyen rayés	9 – 11
2218	Rotini	Spirales larges	9 – 11
2233	Scoobi Do	Tubes en spirales rayées	6 – 8
2589	Petites boucles		4 – 6
2202	Spaghettini	Spaghetti mince	6 – 8
2201	Spaghetti		8 – 10
2246	Tubetti	Très petits tubes	6 – 8
2208	Vermicelli	Spaghetti mince	4 – 6
Pâtes sans gluten			
2934	Fusilli	Spirales	6 - 8
2933	Penne	Tubes rayées, bouts coupés diagonale	6 - 8
2932	Spaghetti		6 - 8
Pâtes de blé et grains entiers			
2687	Penne Rigate	Tubes rayées, bouts coupés diagonale	6 - 8
2679	Spaghetti		6 - 8
2681	Spaghettini	Spaghetti mince	6 - 8
Pâtes Total			
2852	Coudes	Petits tubes courbés	6 - 7
2851	Penne Rigate	Tubes rayées, bouts coupés diagonale	6 - 7
2850	Spaghetti		6 - 7
2849	Spaghettini	Spaghetti mince	6 - 7
Pâtes aux légumes 3 couleurs			
2643	Boucles		8 - 10
2611	Fusilli	Spirales	8 - 10
2616	Penne Rigate	Tubes rayées, bouts coupés diagonale	8 - 10
2620	Rotini	Spirales larges	8 - 10
2619	Scoobi-do	Tubes en spirales rayées	8 - 10