

DIRECTIVES DE PRÉCUSSION DES PRODUITS ITALPASTA

De nombreux restaurants, en particulier les établissements de chaîne, préparent leurs pâtes plusieurs heures avant le service. Dans ce cas, nous recommandons le mode de préparation suivant.



- Mettez le produit dans l'eau bouillante et faites cuire selon le temps spécifiquement prévu.
- Retirez le produit de l'eau, rincez à l'eau froide afin de stopper le processus de cuisson et rangez au réfrigérateur sous pellicule.
- Le lendemain, réchauffez le produit à l'eau bouillante 15 à 20 secondes avant de servir.

# de produit	Description Italpasta	temps de pré-cuisson
Pâtes de blé Durum régulières		
2234	Bocconcini	3 minutes
2588	Boucles	5 minutes
2200	Capellini	1 minute
2212	Coudes	2 minutes
2209	Fettucine	5 minutes
2230	Gemelli	3 minutes
5240	Lasagne ondulées/striées	8 minutes
2206	Linguine	4 minutes
2534	Nouilles aux œufs larges	2 minutes
2222	Penne Rigate	3 minutes
2229	Rigatoni	4 minutes
2218	Rotini	2 minutes
2233	Scoobi Do	2 minutes
2201	Spaghetti	5 minutes
Pâtes sans gluten		
2934	Fusilli	2 minutes
2933	Penne	2 minutes
2932	Spaghetti	2 minutes

# de produit	Description Italpasta	temps de pré-cuisson
Blé entiers et grains entiers		
2687	Penne Rigate	3 minutes
2679	Spaghetti	3 minutes
2681	Spaghettini	3 minutes
Pâtes Total		
2852	Elbows	2 minutes
2851	Penne Rigate	3 minutes
2850	Spaghetti	5 minutes
2849	Spaghettini	3 minutes
Pâtes aux légumes 3 couleurs		
2643	Boucles	4 minutes
2611	Fusilli	4 minutes
2616	Penne Rigate	4 minutes
2620	Rotini	4 minutes
2619	Scoobi-do	4 minutes