ALPINA
Depuis 1844
SOLUTIONS PRO

Pour vos objectifs EGALIM

LES PÂTES
fabriquées avec du blé issu d'exploitations
CERTIFIÉES HVE

100% FRANÇAIS

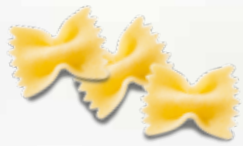
ISSU D'UNE EXPLOITATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

SAVOIR-FAIRE PASTIER :
TRÉFILAGE MOULE BRONZE

LA CERTIFICATION HVE :
la promesse d'une agriculture plus vertueuse pour un menu plus sain et responsable !

- PROTECTION DE LA BIODIVERSITÉ
- STRATÉGIE PHYTOSANITAIRE DURABLE
- GESTION DE LA FERTILISATION
- GESTION DES RESSOURCES EN EAU

CARACTÉRISTIQUES



FARFALLES

Rendement : 2,1
Cuisson directe : 11 min
Double cuisson : 7 + 2 min
DDM : 36 mois

COQUILLETTES

Rendement : 2,2
Cuisson directe : 8 min
Double cuisson : 4 + 2 min
DDM : 36 mois

TORSADES

Rendement : 2,3
Cuisson directe : 11 min
Double cuisson : 7 + 2 min
DDM : 36 mois

PENNE

Rendement : 2,3
Cuisson directe : 11 min
Double cuisson : 7 + 2 min
DDM : 36 mois

SPAGHETTI

Rendement : 2,3
Cuisson directe : 11 min
Double cuisson : 7 + 2 min
DDM : 36 mois

COUSCOUS

Rendement : 2.2
Temps de réhydratation :
5 à 7 min
DDM : 24 mois

GRAMMAGE PRÉCONISÉ POUR UNE PORTION (PRODUIT SEC) :

60G PAR PERSONNE POUR UNE ENTRÉE

80G PAR PERSONNE POUR UN PLAT

MODES DE PRÉPARATION

CUISSON DIRECTE

1. Plonger les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante salée.
2. Laisser cuire le temps indiqué au dos du produit.
3. Égoutter et assaisonner !

DOUBLE CUISSON

1. Précuisson : Départ eau bouillante salée, laisser cuire le temps indiqué au dos du produit.
   Égoutter et rincer à l'eau froide.
   Ajouter un filet d'huile, mélanger et mettre en chambre froide.

2. Remise en température :
   Départ eau bouillante, plonger les pâtes le temps indiqué au dos du produit.
   Égoutter et assaisonner !

Alpina Savoie - RCS Chambéry 745 721 134B - Novembre 2024 • Crédit photos : Mélanie Muller

ALPINA Depuis 1944 SOLUTIONS PRO

ALPINA SAVOIE
209 rue A. Bergès - CS 59441
73094 Chambéry Cedex

Contact commercial
Tél. 04 79 68 54 54
rhd@alpina-savoie.com

Retrouvez toutes les idées recettes