ALPINA
Depuis 1844
SOLUTIONS PRO

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

LOI EGALIM
✓ OBJECTIF
20%
D'ACHAT (EN VALEUR) DE PRODUITS BIO

VOS GAMMES 100% BIO FRANÇAIS !

LES BIO DE FRANCE

Blanc

Semi-complet

Complet

100% BIO* FRANÇAIS

UN SAVOIR-FAIRE PASTIER TRANSMIS DEPUIS 1844

GOÛT DÉLICAT

+ DE FIBRE

*conformément à la réglementation

LES ASTUCIEUSES FRANCE Bio

Les pâtes SANS cuisson !

PRÊT À PARTIR DE 3H

RÉHYDRATATION À FROID

PÂTES + BOUILLON = PRÊT

LES BIO DE FRANCE

POIDS 5 KG

Caractéristiques

COQUILLETTES
PRÉPARATION À CHAUD
Rendement : **2,4**
Temps de cuisson : **5 à 7 min**
DDM : **36 mois**

MACARONI
PRÉPARATION À CHAUD
Rendement : **2,5**
Temps de cuisson : **6 à 8 min**
DDM : **36 mois**

TORSADES
PRÉPARATION À CHAUD
Rendement : **2,4**
Temps de cuisson : **5 à 7 min**
DDM : **36 mois**

PENNE
PRÉPARATION À CHAUD
Rendement : **2**
Temps de cuisson : **9 à 11 min**
DDM : **36 mois**

SPAGHETTI
PRÉPARATION À CHAUD
Rendement : **2,7**
Temps de cuisson : **5 à 7 min**
DDM : **36 mois**

COQUILLETTES SEMI-COMPLÈTES
PRÉPARATION À CHAUD
Rendement : **2,3**
Temps de cuisson : **6 min**
DDM : **36 mois**

PENNE COMPLÈTES
PRÉPARATION À CHAUD
Rendement : **2,1**
Temps de cuisson : **9 à 11 min**
DDM : **36 mois**

COUSCOUS
PRÉPARATION À CHAUD
Rendement : **2,5**
Temps de cuisson : **5 à 7 min**
DDM : **24 mois**

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 !

GRAMMAGE PRÉCONISÉ POUR UNE PORTION (PRODUIT SEC) :
60G PAR PERSONNE POUR UNE ENTRÉE / **80G** PAR PERSONNE POUR UN PLAT

LES ASTUCIEUSES FRANCE Bio

POIDS 5 KG

Caractéristiques

PÉPINETTES
RÉHYDRATATION À FROID
1kg de produit + 1,3kg de bouillon
Rendement : **2,2**
PRÉPARATION À CHAUD
Tps de cuisson : **7 à 9 minutes**
Rendement : **2,6**
DDM : **36 mois**

CŒUR DE BLÉ®
RÉHYDRATATION À FROID
1kg de produit + 1,4kg de bouillon
Rendement : **2,3**
PRÉPARATION À CHAUD
Tps de cuisson : **5 minutes**
Rendement : **2,5**
DDM : **36 mois**

Modes de préparation

RÉHYDRATATION À FROID

1. Verser les pâtes dans un bac gastro. Pour 1kg de pâtes, ajouter de l'eau à température ambiante (voir quantité cf. tableau des caractéristiques) + 5g de sel et un filet d'huile d'olive.

Pour plus de créativité, remplacer l'eau par un bouillon ou un jus aromatisé

2. Mélanger, couvrir et placer en chambre froide le temps indiqué ci-contre.

3. Remuer, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et déguster :

CHAUD ou FROID
en salade, en verrine, en accompagnement ou en dessert.

APRÈS REMISE EN TEMPÉRATURE
AU FOUR VAPEUR/ TRADITIONNEL/MIXTE
À LA SAUTEUSE
AU FOUR À MICRO-ONDES
AUTRES...

Après réhydratation, à conserver à 4°C et à consommer dans les 3 jours

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