

# Selezione Gourmet

La scelta dei migliori grani duri selezionati accuratamente e l'utilizzo di moderne tecnologie hanno permesso la nascita di un prodotto che per le sue caratteristiche è particolarmente adatto all'impiego professionale, infatti a cottura ultimata la pasta "Selezione Gourmet Granarolo" risponde a tutte le esigenze della gastronomia più esigente.

**COTTURA** - Può essere espressa o doppia.

**CONDIMENTO** - La superficie è ruvida adatta a trattenere meglio i condimenti, è sufficiente saltare la pasta in padella per farle prendere velocemente tutto il colore e il sapore del vostro condimento.

**ELASTICITÀ** - grazie alla qualità del glutine, dopo la cottura, la pasta ha una grande capacità di mantenere la forma originaria.

**ASPETTO** - Sia il colore, dato dalla pigmentazione naturale, che la brillantezza, data dalla giusta presenza di amido, conferiscono alla pasta un ottimo aspetto.

**RESA** - In fase di cottura l'aumento di peso è di oltre il 100% (varia in funzione del formato).

**RESISTENZA** - La pasta mantiene tutte le caratteristiche del pronto utilizzo anche dopo molto tempo, è quindi idonea anche per i "pasti veicolati".

**GARANZIA** - Eccellente risultato finale nella presenza del piatto, all'altezza della migliore tradizione gastronomica italiana.

**TRAFILE** - Tutti i formati vengono prodotti con Trafile in Bronzo, ottenendo così una superficie più ruvida, adatta a trattenere meglio ogni tipo di condimento.

**SCADENZA** - la durata del prodotto è di 36 mesi.

## Dati Tecnici

Formato	Cartoni per Strato	Strati	Cartoni per Pallet	Cenfezioni per cartoni
6. Spaghetti ristorante	15	6	60	12 x 1 Kg
8. Linguine	15	6	60	12 x 1 Kg
19. Farfalle rigate	7	5	35	12 x 1 Kg
55. Pennette	7	5	35	12 x 1 Kg
57. Penne	7	5	35	12 x 1 Kg
61. Maccheroncini	7	5	35	12 x 1 Kg
62. Maccheroni	7	5	35	12 x 1 Kg
70. Rigatoni	7	5	35	12 x 1 Kg
76. Gobbetti	7	5	35	12 x 1 Kg
80. Orecchiette Pugliesi	7	5	35	12 x 1 Kg
82. Fusilli	7	5	35	12 x 1 Kg
83. Torchietti	7	5	35	12 x 1 Kg

## Cottura Espressa

I tempi possono essere leggermente diversi in funzione dell'utilizzo finale.

## Doppia Cottura



Precottura



Raffreddamento in acqua corrente a 10°C oppure in ambiente refrigerato a max 4° C



Cottura finale

## 11 Motivi per scegliere Selezione Gourmet Granarolo

1. Confezione da 1 Kg igienica e comoda.
2. Prodotta su richiesta di professionisti della ristorazione.
3. Grani duri selezionati ad alto contenuto proteico.
4. Altissima tenuta alla cottura.
5. Resa straordinaria in cottura 100%.
6. Eccellente per la doppia cottura.
7. Non lascia tracce significative d'amido (grazie al reticolo prodotto dal glutine).
8. Mantiene la forma originaria dopo la cottura.
9. Moderni impianti di produzione certificati.
10. Dodici formati per soddisfare tutte le esigenze.
11. Non contiene organismi geneticamente modificati. Idoneo per vegetariani.

## Tempi di Cottura

Formato	Cottura Tradizionale Espressa	Doppia Cottura	
		Precottura	Cottura Finale
6. Spaghetti	12 min.	7 min.	1 min.
8. Linguine	12 min.	7 min.	1 min.
19. Farfalle rigate	11 min.	6 min.	1 min.
55. Pennette	11 min.	6 min.	1 min.
57. Penne	11 min.	6 min.	1 min.
61. Maccheroncini	11 min.	6 min.	1 min.
62. Maccheroni	11 min.	6 min.	1 min.
70. Rigatoni	12 min.	7 min.	1 min.
76. Gobbetti	12 min.	7 min.	1 min.
80. Orecchiette Pugliesi	13 min.	8 min.	1 min.
82. Fusilli	12 min.	7 min.	1 min.
83. Torchietti	10 min.	5 min.	1 min.