MARKT & PRODUKTE

Pasta für hohe Ansprüche

Die Linie Selezione Oro Chef von Barilla in den Ausformungen Gnocchetti Sardi und Farfalle / Foto: Barilla

Die Linie Selezione Oro Chef von Barilla eignet sich perfekt für die Gastronomie und ist 100 Prozent gelingsicher. Insbesondere die Ausformungen Farfalle und Gnocchetti Sardi sind beliebt.

Das Sortiment aus Hartweizen wurde von internationalen Chefköchen speziell entwickelt, um extremen Belastungen Stand zu halten. Ob hektischer Küchenalltag oder bei langen Standzeiten ? die Pasta gelingt sicher und ist gleich unter welchen Bedingungen dank ihrer Konsistenz ein Genuss für die Gäste. Mit der Zusammenstellung aus Hartweizengries und der Expertise von Barilla Professionals ist Qualität garantiert.

Köche profitieren zudem von der besonders hohen Ergiebigkeit. So ergeben 100 Gramm ungekochte Pasta bis zu 230 Gramm gekochte Pasta. Außerdem bleibt die gold-gelbe Farbe der Pasta beim Regenerieren erhalten und sie eignet sich für Lieferung oder Büfett.

Die Barilla Selezione Oro Chef zeichnen sich zudem durch eine optimale Bissfestigkeit, eine geringe Stärkeabsonderung und eine hohe Belastbarkeit bei langen Standzeiten aus. Zwei der beliebtesten Ausformungen sind die Gnocchetti Sardi und Farfalle 65.

Die Selezione Oro Chef Gnocchetti Sardi sind als typisch sardisches Gericht bekannt. Die kleinen Gnocchi besitzen eine gerillte Oberfläche. Barilla empfiehlt die Zubereitung nach traditionellen Rezepten, in Kombination mit Saucen, Fleisch oder frischem Ricotta. Eine Prise Pecorino, und fertig ist ein typisch sardischer Gang. Die Zubereitung ist denkbar einfach ? als Expresskochzeit empfiehlt Barilla 14 Minuten, für das Vorkochen gilt: sieben Minuten in zehn Liter Wasser und 70 Gramm Salz wird die Pasta vorgekocht und dann mit

etwas Speiseöl vermischt und möglichst schnell auf null bis drei Grad heruntergekühlt. Danach kann sie bis zu 24 Stunden im Kühlschrank aufbewahrt werden. Vor dem Servieren die Pasta in kochendem Salzwasser oder Kombidämpfer in 45 bis 60 Sekunden fertig garen. Die Ein-Kilogramm-Packung ergibt zwölf Portionen á 85 Gramm.
Die Barilla Selezione Oro Chef Farfalle 65 eignet sich aufgrund ihrer glatten Oberfläche gut in Nudelsalaten oder für die Kombination mit Gemüsesaucen. Die Ein-Kilogramm-Packung ergibt ebenfalls zwölf Portionen á 85 Gramm.