



SELEZIONE ORO  
CHEF



## LA SCELTA DELLA NAZIONALE ITALIANA CUOCHI.

- 100% GRANO ITALIANO.
- STUDIATA PER LA DOPPIA COTTURA, PERFETTA IN COTTURA ESPRESSA.
- APPROVATA DALLA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI.
- AMPIA SCELTA DI FORMATI TRA LUNGA, CORTA E SPECIALITÀ REGIONALI.

Per informazioni:  
Numero Verde 800 388 288 - [www.barillafoodservice.it](http://www.barillafoodservice.it) - [foodservice@barilla.it](mailto:foodservice@barilla.it)



— for —  
**PROFESSIONALS**

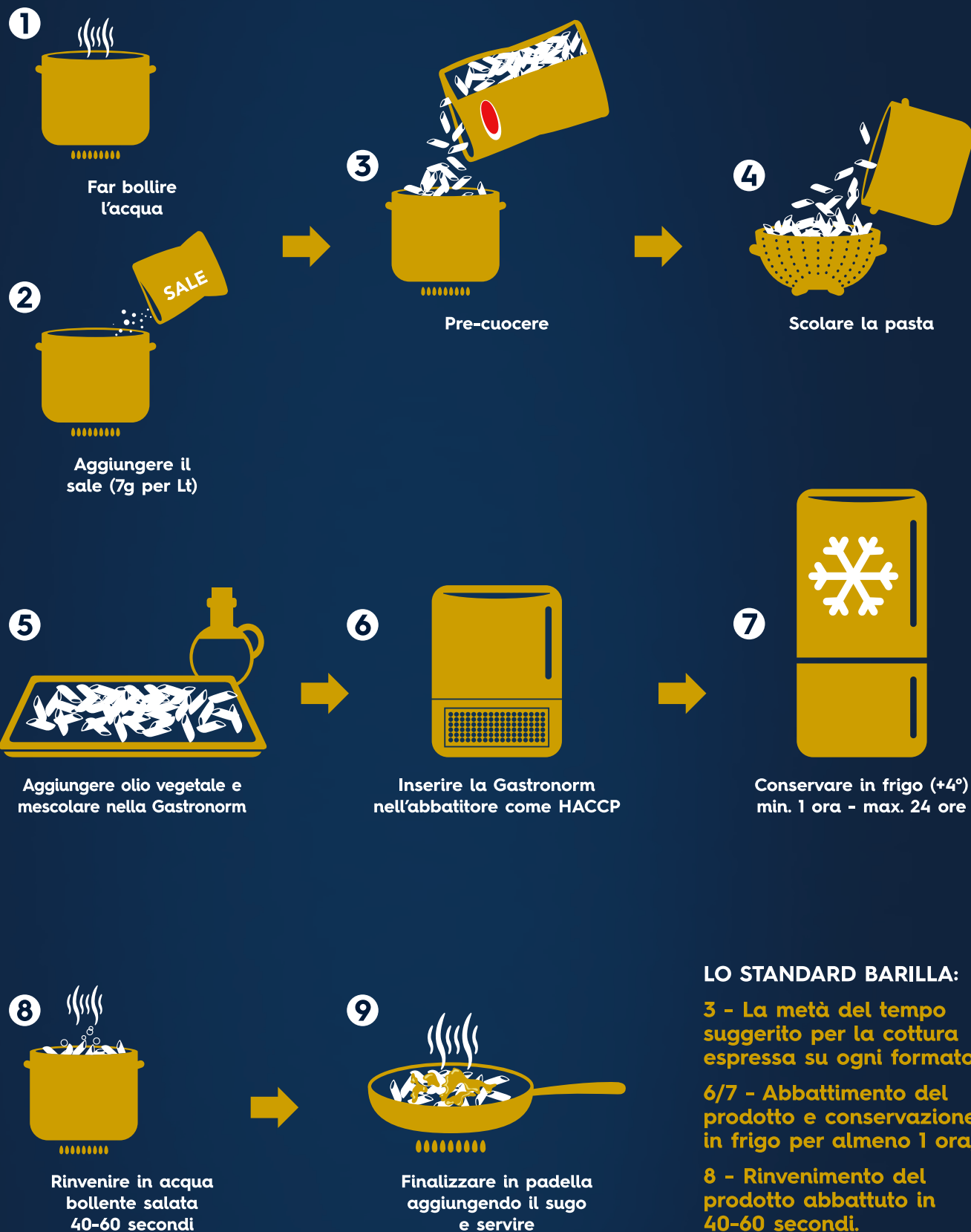
# PROCESSO DI DOPPIA COTTURA

\*ESEMPIO: PENNE RIGATE 73

## DOPPIA COTTURA\*



+4°  
IN ABBATTITORE  
4° MIN. 1 h  
MAX. 24 h  
IN FRIGO



### LO STANDARD BARILLA:

**3** - La metà del tempo suggerito per la cottura espressa su ogni formato;

**6/7** - Abbattimento del prodotto e conservazione in frigo per almeno 1 ora;

**8** - Rinvenimento del prodotto abbattuto in 40-60 secondi.

# 1 - LA QUALITÀ DI SELEZIONE ORO CHEF E' IL RISULTATO DI:

- Un blend di grani con alta quantità di proteine per formare una maglia glutinica resistente;
- Standard di qualità costanti, garantiti dai processi produttivi Barilla;
- Nuove trafilé di formati;
- Processi di essiccazione a temperatura controllata, per migliorare la consistenza della pasta.

# 2 - I VANTAGGI DELLA TRAFILA AL TEFLON NEI PROCESSI DI COTTURA DI SELEZIONE ORO CHEF

- Migliora la resistenza della pasta sottoposta al processo di doppia cottura;
- Preserva l'integrità del formato di pasta grazie alla superficie compatta, resistendo meglio allo stress della cottura;
- Dona maggiore luminosità alla pasta (colore giallo);
- Produce un minor rilascio di amido nell'acqua bollente in fase di precottura e rinvenimento. Il minor rilascio di amido consente un minore intorbidimento dell'acqua di cottura e quindi ottimizza i costi e migliora la velocità del servizio.

# 3 - LA RESA IN COTTURA DI SELEZIONE ORO CHEF

- I lotti produttivi di Selezione Oro Chef hanno uno scostamento di resa molto contenuto rispetto allo standard (Benchmark Primo Competitor) con una variabilità massima del  $\pm 5\%$ :  
Ne consegue un minor rischio di scarti o di prodotto finito difforme dallo standard (target Barilla: cottura al dente).

# 4 - LA VARIETÀ DI FORMATI

- Una ampia gamma di formati di lunga, corta e specialità regionali.
- Tutti i formati Selezione Oro Chef sono trafilati al teflon ad eccezione di Gnocchetti Sardi, Trofie Liguri e Orecchiette Pugliesi, dove per garantire la tradizione dei formati regionali si utilizza la trafilà al bronzo.



SELEZIONE ORO  
CHEF

## PASTA LUNGA



### SPAGHETTINI 3

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 328003 | 1 kg       | 12        |



### SPAGHETTI 5

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 328005 | 1 kg       | 12        |

| T.U. | Peso Netto | Pz. Collo |
|------|------------|-----------|
| 1816 | 3 kg       | 4         |



### SPAGHETTONI 7

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 328007 | 1 kg       | 12        |



### BUCATINI 9

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 328009 | 1 kg       | 12        |



### LINGUINE 13

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 328013 | 1 kg       | 12        |

## SPECIALITÀ REGIONALI



### GNOCCHETTI SARDI

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 600060 | 1 kg       | 9         |



### CASARECCE SICILIANE

| T.U. | Peso Netto | Pz. Collo |
|------|------------|-----------|
| 1784 | 1 kg       | 9         |



### ORECCHIETTE PUGLIESI

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 600056 | 1 kg       | 9         |



### TROFIE LIGURI

| T.U. | Peso Netto | Pz. Collo |
|------|------------|-----------|
| 2880 | 1 kg       | 9         |



### RIGATONI ROMANI

| T.U. | Peso Netto | Pz. Collo |
|------|------------|-----------|
| 1785 | 1 kg       | 9         |



SELEZIONE ORO  
CHEF

# PASTA CORTA



## SEDANINI RIGATI 53

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 600053 | 1 kg       | 9         |



## MEZZE PENNE RIGATE 70

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 600070 | 1 kg       | 9         |



## PENNETTE RIGATE 72

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 600072 | 1 kg       | 9         |

| T.U. | Peso Netto | Pz. Collo |
|------|------------|-----------|
| 1817 | 3 kg       | 3         |



## TORTIGLIONI 83

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 600083 | 1 kg       | 9         |

| T.U. | Peso Netto | Pz. Collo |
|------|------------|-----------|
| 1818 | 3 kg       | 3         |



## FUSILLI 98

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 600098 | 1 kg       | 9         |

| T.U. | Peso Netto | Pz. Collo |
|------|------------|-----------|
| 1819 | 3 kg       | 3         |



## PENNE RIGATE 73

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 600073 | 1 kg       | 9         |



## FARFALLE 65

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 600065 | 1 kg       | 9         |



## MEZZE MANICHE RIGATE 84

| T.U.   | Peso Netto | Pz. Collo |
|--------|------------|-----------|
| 600084 | 1 kg       | 9         |



SELEZIONE ORO  
CHEF

PARTIAMO DAI VOSTRI  
BISOGNI PER TROVARE  
LE SOLUZIONI PIÙ ADATTE  
ALLE ESIGENZE  
DELLA RISTORAZIONE



SELEZIONE ORO  
CHEF



for  
PROFESSIONALS