



FRUTOGAL

INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.

Catálogo | 2020



Farinhas, Flocos e Amidos



CIMARROM[®]

CIMARROM[®]

FÉCULA
DE BATATA

SUGESTÃO
SOBREMESAS,
MOLHOS E SOPAS









FRUTOGAL
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.



Flocos de Batata







FRUTOGAL
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.



Massas





“Al dente” é o ponto de cozedura da massa quando é perfeitamente cozida e oferece uma leve resistência quando se trinca. O tempo de cozedura de uma massa para ficar “Al dente” varia conforme o seu formato, a espessura e se é seca ou fresca. Para a deixar nesse ponto, siga o tempo de preparação indicado na embalagem e vá provando enquanto cozinha! Ela deve estar macia e firme ao mesmo tempo, sem parecer crua e muito menos pastosa. Use 1 litro de água para cada 100g de massa. Coloque sal na água quando ela ferver, antes de acrescentar a massa. Se colocar sal quando a água ainda estiver fria, ela irá demorar mais a ferver. Para que a massa não cole, é importante que vá mexendo com a ajuda de um garfo para soltá-la. Quando ficar pronta, tire do lume, escorra e sirva. É importante escorre-la porque o calor que continua na massa vai fazer com que ela cozinhe mais um pouco.

















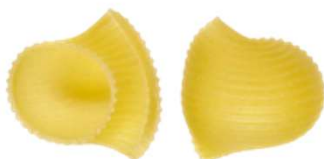




N23B Caneroni Piccoli



N50 Spirali



N36 Lumaconi



N2 Spaghetti



N81 Tagliatelle



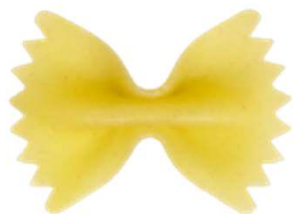
N25 Penne Zitoni



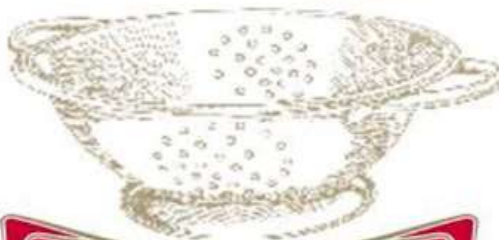
N95 Lasagna c/ovo



N86B Tagliatelle Verdi



N105 Farfalle





FRUTOGAL
INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE PRODUTOS ALIMENTARES, LDA.



Pão Ralado






CIMARROM®

CIMARROM®

Pão Ralado

Peso líquido
250g

*Ideal para todo
o tipo de panados.*





www.frutogal.pt

comercial@frutogal.pt