Chapitre 2.4 - Les produits alimentaires

Sous chapitre 2.4.6

Les pâtes



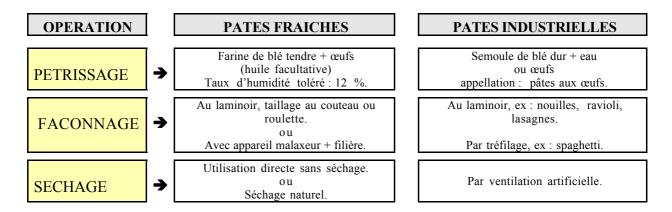


LES PATES ALIMENTAIRES

DEFINITION:

Les pâtes alimentaires industrielles sont des produits prêts à l'emploi, obtenues par pétrissage à partir de semoule de blé dur additionnée d'eau et soumises à des traitements physiques tels que tréfilage, laminage, estampage et séchage.

FABRICATION



Principales variétés

LONGUES

Spaghetti, lasagnes, tagliatelles, macaronis, etc

COURTES

Nouilles, coquillettes, papillons, coudes, vermicelle, etc.

FARCIES

Cannelloni, ravioli, ravioles, etc.

LES PATES FRAICHES

DEFINITION:

Les pâtes fraîches sont fabriquées à partir de blé tendre (farine ordinaire), auxquelles ont incorpore des œufs.

NOTA: Les pâtes peuvent être colorées en ajoutant lors de leur fabrication:

Purée d'épinards ou fines herbes hachées. Purée de tomate concentrée. Encre de seiche. Jus de betterave rouge. Curry, safran.

