

PASTA FILO



Descubre la versatilidad de la pasta filo, un producto elaborado con harina, agua, sal y, en algunos casos, aceite, para obtener una masa suave y ligera. Sin levadura, esta pasta se presenta en finas láminas que, al hornear, crean capas perfectamente separadas y crujientes. Su textura delicada y su capacidad para realzar sabores la han llevado a ser un ingrediente imprescindible en cocinas de todo el mundo. Originaria de la tradición otomana, la pasta filo ha evolucionado para adaptarse a diversas preparaciones en la gastronomía internacional, convirtiéndose en una opción ideal para una amplia variedad de platos dulces y salados.

Formato: 450 g C/20 uds



Dirección

Pol. Ind. El Viso - Calle Carabela, 28, 29006 Málaga

Teléfono

952 627 103 // Fax: 952 038 587

Correo

rrhh@pickingmalaga.es