

# SAN ANTONIO

## Το σωστό βράσιμο είναι το 'μυστικό'

για να σερβίρετε & να απολαύσετε  
εξαιρετικά ζυμαρικά SAN ANTONIO!

## Proper boiling is the 'secret'

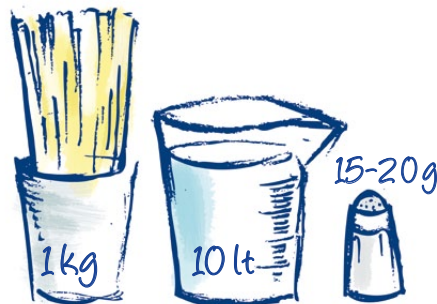
to serving and enjoying great SAN ANTONIO pasta!



### ΜΙΚΡΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΕΠΙΤΥΧΙΑΣ / TIPS FOR SUCCESS:

Αναλογίες ζυμαρικού - νερού -  
αλατιού: Χρησιμοποιείστε για  
1 κιλό ζυμαρικών, 10 lt νερό  
και 15-20 γραμ. αλάτι.

*Ratio of pasta - water - salt:  
For 1 kg pasta, use 10 litres water  
and 15-20g (about 1 tbs) salt.*



Είναι σημαντικό το νερό  
να βράζει (κοχλάζει) πριν  
προσθέσετε τα ζυμαρικά!

*It's important that the water  
comes to a rolling boil before  
you add the pasta.*



Μην προσθέτετε λάδι στο νερό.

*Do not add oil to the water.*



Ανακατεύετε τακτικά με ξύλινη  
ή πλαστική κουτάλα.

*Stir regularly with a wooden  
or plastic cooking spoon.*



Στον συνολικό χρόνο βρασμού μην  
ξεχάσετε να υπολογίσετε και το χρόνο  
δεσίματος των ζυμαρικών με τη σάλτσα,  
χρόνος που υπολογίζεται περίπου 1-2'  
επιπλέον.

*In calculating cooking time, remember to take  
into account the time needed to mix the pasta  
with the sauce, usually another 1'-2'*



Κρατήστε 1-2 κουτάλες βρασμένο  
νερό από τα ζυμαρικά για να  
αραιώσετε ή να 'δέσετε' τη σάλτσα.

*Save 1-2 spoonfuls of the boiled  
water from the pasta to thin or  
bind the sauce.*



# Χάρη στην εξαιρετική ποιότητα των ζυμαρικών SAN ANTONIO έχετε δύο επιλογές προετοιμασίας /

With the exceptional quality of SAN ANTONIO pasta, you have two preparation options:



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΒΡΑΣΜΟΥ ΓΙΑ ΑΜΕΣΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (a la minute) / BOILING INSTRUCTIONS FOR À LA MINUTE COOKING:

- 1 Σε άφθονο αλατισμένο νερό που βράζει προσθέτετε τα ζυμαρικά και ανακατεύετε.  
*Add the pasta to salted boiling water and stir.*



- 2 Μαγειρεύετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τον προτεινόμενο χρόνο βρασμού άμεσου μαγειρέματος που αναγράφεται στη συσκευασία, ανάλογα με την προτίμησή σας.  
*Cook the pasta according to the recommended boiling time for à la minute cooking on the package, and according to your personal preference.*



- 3 Ανακατεύετε συχνά χωρίς να προσθέσετε ελαιόλαδο.  
*Stir frequently without adding olive oil.*



- 4 Στραγγίζετε, προαιρετικά προσθέτετε ελαιόλαδο ή άλλο φυτικό έλαιο ή αναμιγνύετε με τη σάλτσα της επιλογής σας και σερβίρετε.  
*Drain, add oil or another vegetable oil if you like, or mix with the sauce of your choice and serve.*



## ΟΔΗΓΙΕΣ ΒΡΑΣΜΟΥ ΓΙΑ ΔΙΠΛΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ / BOILING INSTRUCTIONS FOR DOUBLE COOKING:

- 1 Σε άφθονο αλατισμένο νερό που βράζει προσθέτετε τα ζυμαρικά και ανακατεύετε.  
*Add the pasta to salted boiling water and stir.*



- 2 Μαγειρεύετε τα ζυμαρικά σύμφωνα με τον προτεινόμενο χρόνο βρασμού διπλού μαγειρέματος που αναγράφεται στη συσκευασία. Συνήθως είναι λιγότερος ή ίσος με τον μισό χρόνο άμεσου μαγειρέματος (a la minute).



*Cook the pasta according to the recommended boiling time for double cooking on the package. It is usually less or equal to half the time needed for à la minute cooking.*

- 3 **Διατήρηση:** Στραγγίζετε τα ζυμαρικά και τα απλώνετε σε ένα πλατύ σκεύος ή ταψί. Προσθέτετε λίγο ελαιόλαδο ή άλλο φυτικό έλαιο χωρίς κάποιο ιδιαίτερο άρωμα για να μην αλλοιωθεί η γεύση τους.



**Storing:** Drain the pasta and spread over a wide dish or baking pan. Add a little olive oil or other vegetable oil that is not aromatic so as not to affect its taste.

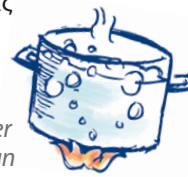


- 4 Κρυνώνετε τα ζυμαρικά (εάν είναι εφικτό στο blast chiller – συσκευή ταχείας ψύξης) και στη συνέχεια τα διατηρείτε στο ψυγείο (0-4°C), από μία ώρα έως μία ημέρα (24 ώρες max) μέχρι την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

*Cool the pasta (use a blast chiller if possible) and store in the refrigerator (0-4°C) from 1 hour to 1 day (24 hours max.) until the rest of the preparation is complete.*



- 5 **Τελικό μαγείρεμα:** Βγάζετε τα ζυμαρικά από το ψυγείο και τα ρίχνετε σε άφθονο νερό που βράζει για 40 - 60 δευτερόλεπτα ή απευθείας σε τηγάνι με τη σάλτσα που έχετε ετοιμάσει για ανάμιξη.



**Final cooking:** Take the pasta out of the refrigerator and toss into a pot of boiling water for 40-60 seconds, or directly into the sauté pan with the sauce you have prepared for it.

- 6 Στραγγίζετε και σερβίρετε με τη σάλτσα της επιλογής σας.

*Drain and serve with the sauce of your choice.*

