



ALIMENTARE
SECCO

PASTIFICIO FRESCO

TORTELLINI SECCHI PAGANI KG.1X12

CODICE
03685

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Sottile sfoglia di pasta all'uovo, con all'interno un ripieno a base di carne suina e prosciutto crudo. Il prodotto subisce un processo preventivo di pastorizzazione a 85°C per 3'30" e quindi di essiccazione per 16 ore a circa 67°C e di raffreddamento per 20 minuti a circa 15°C.

INGREDIENTI

Pasta 72%: semola di GRANO duro, UOVA da galline allevate a terra (19,4% sulla pasta).

Ripieno 28%: mortadella (45,3% sul ripieno) (carne di suino, grasso suino, sale, spezie, aromi naturali), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", sale), margarina [grasso di cocco, oli vegetali (girasole, SOIA, colza), acqua], prosciutto crudo (3,1% sul ripieno) (carne di suino, sale), sale, aromi, formaggio fuso in polvere (LATTE, siero di LATTE, sale, enzimi), spezie.

Allergeni: GLUTINE, UOVO e LATTE. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE.

SHELF LIFE

13 mesi dalla data del giorno di produzione, conservato in ambiente fresco e asciutto, non in frigorifero.

UTILIZZO

Cuocere i tortellini a fuoco moderato per circa 14 minuti in acqua leggermente salata (1,5 litri di acqua per 100 g di prodotto). Mescolare delicatamente di tanto in tanto. In caso di tempi prolungati o bollire eccessivo c'è il rischio di rottura della sfoglia con fuoriuscita del ripieno nell'acqua.



Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it