



**ALIMENTARE
GELO**
TORTELLI SURGELATI

GRANTORTELLONE AI PORCINI KG.3



**CODICE
11268**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Grantortellone con funghi porcini.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 52%: ricotta (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), funghi in proporzione variabile 20% (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), funghi porcini 8% (Boletus edulis e relativo gruppo), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.

Ingredienti pasta: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua.

***SOIA.

SHELF LIFE:

24 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Tempo di cottura: 4 - 5 min.

Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata bollente; Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto; Scolare la pasta, condire a piacimento.

Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.

Scaldare il prodotto così realizzato in forno per pochi minuti, in alternativa tagliare a listarelle per la creazione di consommé alla francese.

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