



ALIMENTARE
GELO

TORTELLINI SURGELATI

PANZEROTTI RICOTTA/PORCINI KG.3



CODICE
04004

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 60%: ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), funghi in proporzione variabile 32% (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), funghi porcini 2% (Boletus edulis e relativo gruppo), sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, aglio.
Ingredienti pasta: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua.

***SENAPE,SOIA.

SHELF LIFE:

24 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Tempo di cottura: 5-6 minuti.

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 ed infine condire a piacimento.



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