



ALIMENTARE
GELO

TORTELLINI SURGELATI

BAULETTI STRACOTTO AL BAROLO DOCG KG.2



CODICE
13327

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Bauletti di pasta fresca all'uovo ripiena e surgelata.

INGREDIENTI

Ingredienti sfoglia 38%: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 29%.

Ingredienti ripieno 62%: carne di bovino 60%, acqua, vino Barolo DOCG 6 %, amido di riso, olio extra vergine di oliva, cipolla, SEDANO, carote, sale, gelatina alimentare di origine animale, aglio, alloro, rosmarino, sale. PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA, SOLFITI.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: pasta ripiena a forma tipica di raviolo rettangolare con bordatura seghettata sui quattro lati; pezzi unici sempre leggermente diversi uno dall'altro

Colore: pasta giallo intenso, ripieno marrone con pezzi di carne ben evidenti

Odore: tipico dei componenti della pasta e del ripieno

Sapore: caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto deciso di carne di bovino e vino

Consistenza: pasta elastica, ripieno morbido

SHELF LIFE

18 mesi dalla data di produzione conservandoli ad una temperatura di -18°C. Una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

PREPARAZIONE

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



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