



ALIMENTARE
GELO

TORTELLINI SURGELATI

BAULETTI PORCINI E TALEGGIO KG.2



CODICE
11830

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%: funghi porcini 4 1% (*Boletus edulis* e relativo gruppo), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale), Taleggio DOP 24% (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio), pane (farina di GRANO tenero tipo "O", acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra, LATTE scremato in polvere, farina di GRANO maltato), gelatina alimentare di origine animale, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, aglio, pepe, zucchero.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

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 chiaro con pezzi di porcini ben evidenti

Odore: tipico dei componenti della pasta e del ripieno

Sapore: caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto delicato di funghi porcini e taleggio

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