



ALIMENTARE
GELO

PIATTI PRONTI

CANNELLONI RICOTTA/SPINACI KG.2X2

CODICE
07092

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cannelloni ricotta e spinaci con besciamella.

INGREDIENTI

Besciamella 51% (LATTE intero fresco pastorizzato, farina di FRUMENTO, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (cocco), olio (semi di girasole)), acqua), BURRO, sale, noce moscata), Pasta all'uovo precotta farcita 45% (pasta all'uovo precotta 37% (pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua), ricotta 41% (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), spinaci 13,5%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale), polpa di pomodoro 3%, cipolla, olio di semi di girasole, sale, zucchero. Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO) spolverato in superficie. Allergeni: GLUTINE, LATTE, UOVO. Può contenere SENAPE, SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: classico dei cannelloni con ripieno di ricotta e spinaci ricoperti di besciamella e salsa al pomodoro.

Colore: pasta giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti di spinaci verde brillante, besciamella bianco-latte, salsa al pomodoro rosso vivo.

Odore: tipico dei componenti dei cannelloni, della besciamella e della salsa al pomodoro.

Sapore: caratteristico della pasta all'uovo con gusto delicato di ricotta e spinaci avvolto da besciamella classica e salsa al pomodoro.

Consistenza: pasta elastica, besciamella cremosa.

CONSERVAZIONE

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°C.

UTILIZZO

Forno tradizionale (1 h ; 180°C): preriscaldare il forno per 10 minuti a 180°C ; togliere il coperchio; introdurre la teglia ancora surgelata e cuocere in forno. **Forno ventilato** (35 min ; 180°C): preriscaldare il forno per 10 minuti a 180°C ; togliere il coperchio; introdurre la teglia ancora surgelata e cuocere in forno ventilato. Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto; attendere 5 -10 minuti prima di servire in tavola.

fiordiprimi

SURGITAL



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