



**ALIMENTARE
GELO**
TORTELLINI SURGELATI

TORTELLI CAPRIOLO KG.3



**CODICE
04152**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Tortelli rustici al capriolo.

INGREDIENTI

Ripieno: 48%: carne di capriolo brasata 82% (carne di capriolo 64%, polpa di pomodoro, SEDANO, carote, cipolla, olio di semi di girasole, vino, sale, aglio, salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, pepe), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima dell'UOVO).

Pasta: semola di GRANO duro, farina integrale di grano saraceno 20%, UOVA da allevamento a terra, acqua.

***SOIA.

SHELF LIFE:

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Tempo di cottura: 6-7 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.

