

ALIMENTARE GELO TORTELLINI SURGELATI

TAGLIOLINE NERO SEPPIA KG.1,5







CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Taglioline al nero di seppia.

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18%, acqua, nero di SEPPIA 1% (nero di SEPPIA, acqua, sale), sale..
***SENAPE,SOIA, PESCE.

SHELF LIFE:

24 mesi conservandoli ad una tempertura di -18°.

UTILIZZO

Tempo di cottura: 2-3 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.

