



ALIMENTARE
GELO
TORTELLI SURGELATI

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI KG.3

CODICE
11719



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Ravioli ricotta e spinaci precotti.

INGREDIENTI

Pasta fresca all'uovo con ripieno 83% (pasta all'uovo 54% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), ripieno 46% (ricotta 66%(siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), spinaci 22%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), formaggio (LATTE, sale, caglio, lisozima dell'UOVO), sale)), acqua.

***SOIA.

SHELF LIFE:

24 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Forno a vapore: 2 min ; 100°C. Versare la pasta ancora surgelata in una pirofila, lasciare cuocere secondo il tempo indicato. Saltare in padella con il sugo già pronto.

Acqua bollente: 1 min 30 sec - Versare la pasta ancora surgelata in acqua bollente. Lasciare cuocere secondo il tempo indicato, scolare e condire in padella con il sugo già pronto.

Forno a microonde 3-4 min; 750 Watt - Versare la pasta ancora surgelata con il sugo surgelato in una pirofila (per 1 porzione 200 g di pasta + 200 g di sugo); Introdurre la pirofila con il prodotto e cuocere nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati. Mescolare il prodotto prima di servire.

Padella: 4 min - Versare la pasta ancora surgelata con il sugo surgelato in padella (per 1 porzione 200 g di pasta + 200 g di sugo + $\frac{1}{2}$ di bicchiere d'acqua (50cc) e 1 cucchiaino di olio (10 g); Lasciare cuocere a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto per favorire lo scongelamento del 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