



**ALIMENTARE
GELO**
TORTELLI SURGELATI

SCRIGNI BURRATA PUGLIA KG.2



**CODICE
09241**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Scrigni con burrata di Puglia.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno: 67%: Burrata 59% (LATTE, CREMA DI LATTE, siero innesto naturale, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico), ricotta (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), pane (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, lievito di birra, sale, destrosio, farina di CEREALI (FRUMENTO) maltati), olio extra vergine di oliva, gelatina alimentare di origine animale, UOVA da allevamento a terra, sale, pepe.

Ingredienti sfoglia: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 29%.
***SOIA,SENAPE.

SHELF LIFE:

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Tempo di cottura: 2-3minuti.

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

