



**ALIMENTARE
GELO**
TORTELLINI SURGELATI

CAPPELLACCI ZUCCA KG.3



**CODICE
04907**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Tortelli rustici al capriolo.

INGREDIENTI

Ripieno: 51%: zucca violina 65%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio), formaggio (LATTE, sale, caglio), zucchero, amaretto (zucchero, mandorle di albicocca, albume d'UOVO, LATTOSIO, proteine del LATTE, agente lievitante: carbonato acido di sodio, aroma naturale di mandorla amara), sale, nocemoscata.

Pasta: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua.

***SOIA,SENAPE,FRUTTA SECCA A GUSCIO.

SHELF LIFE:

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Tempo di cottura: 4-5 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.

