



**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.

