



**ALIMENTARE  
GELO**  
TORTELLINI SURGELATI

# GNOCCHI ZUCCA KG.1X10



**CODICE  
04976**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Tortelli rustici al capriolo.

## INGREDIENTI

Purea di patata (82%) (acqua, fiocchi di patate (patata 99%, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, spezie) fecola di patata), purea di zucca (37%) (acqua, zucca disidratata 16%, succo di zucca concentrato 1%), farina di grano tenero tipo "00", uova, Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), zucchero, sale, noce moscata.

Farina di riso spolverata in superficie.

\*\*\*SOIA,SENAPE.

## SHELF LIFE:

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

## UTILIZZO

Tempo di cottura: 1 minuti.

Versare gli gnocchi 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 gli gnocchi ed infine condire a piacimento.



*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](http://www.marchispa.it)