



**ALIMENTARE
GELO**
TORTELLINI SURGELATI

RAVIOLACCI AI PORCINI KG.3



**CODICE
12682**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Raviolacci ai funghi porcini.

INGREDIENTI

Ripieno: Ricotta (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), funghi in proporzione variabile 21% (*Agaricus Bisporus*, *Pleurotus Ostreatus*, *Lentinus Edodes*, *Pholiota Nameko*), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), funghi porcini 8% (*Boletus edulis* e relativo gruppo), Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), olio di semi di girasole, sale, aglio.

Sfoglia: Semola di grano duro, semola integrale di grano duro 36%, uova da allevamento a terra, acqua.

***SENAPE, SOIA,

SHELF LIFE:

24 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Tempo di cottura: 4-5 minuti in acqua bollente.

