

ALIMENTARE GELO

SPÄTZLE GIALLI KOCH KG.1X10



CODICE 05139

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Dall'Alto Adige in tavola, pronti in pochi minuti!

Tipica pasta maltagliata dell'alto Adige dalla caratteristica lunghezza irregolare da 1 a 3 cm. Gli Spätzle all'uovo Koch sono preparati con farina di grano tenero, acqua, uova, vengono prodotti con materie prime di alta qualità e surgelati senza l'aggiunta di additivi e conservanti, sulla base della tipica ricetta altoatesina.

INGREDIENTI

Farina di frumento tipo "0", acqua, uova fresche pastorizzate (15%), fecola di patate, sale iodato, noce moscata.

*** GLUTINE, UOVO. PUO' CONTENERE TRACCE DI LATTE E SOIA.

SHELF LIFE: 18 mesi conservandoli ad una tempertura di -18°.

UTILIZZO

Versare gli spätzle surgelati in acqua salata bollente; cuocere fino a quando vengono a galla (mass. 5 minuti); scolare e amalgamare con della panna e prosciutto e condire con formaggio grattugiato o con burro fuso e formaggio grattugiato. Ideale anche come contorno.

