



**ALIMENTARE
FRESCO**
PASTIFICIO FRESCO

TORTELLI PORCINI KG.1X8



**CODICE
17002**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo ottenuta da un mix di farine, uova di gallina pastorizzate ed estrusa su trafila in bronzo, con ripieno di funghi porcini.

INGREDIENTI

Pasta: farina di GRANO tenero tipo 00, farina di GRANO duro, misto d'UOVO, tuorlo d'UOVO, acqua, aromi naturali.

Ripieno: ricotta (siero di LATTE vaccino, crema di LATTE, sale), funghi porcini (funghi porcini 62,3% pari al 12,5% sul prodotto finito, funghi misto bosco, BURRO, sale, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, pepe, aglio), amido, fiocco di patate, emulsionante E471, fibre vegetali alimentari, sale, formaggio grana (LATTE, sale, caglio, lisiozima da UOVO), pepe, aromi naturali.

SHELF LIFE

50 giorni, conservata ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

UTILIZZO

Istruzioni per la cottura: acqua a bollore, salare, versare i tortelli, cottura 7 minuti, scolare e condire.

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