



ALIMENTARE
GELO

TORTELLI SURGELATI

RICCIOLE RICOTTA/SPINACI KG.3

CODICE
04968

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Ricciole ricotta e spinaci.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 73%: ricotta 84% (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidita': acido citrico), spinaci 7%, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), sale.

Ingredienti pasta all'uovo precotta: pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua), acqua.

***SENAPE,SOIA.

SHELF LIFE:

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Modalità di preparazione:

In forno tradizionale: 30/35 min; 180°C.

In forno ventilato: 15/18 min; 180°C

Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C;Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato;Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato .Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto; attendere 5 minuti prima di servire in tavola.

In forno a microonde: 7/8 min; 750 Watt

Puoi scongelare il prodotto in frigorifero (1 ora circa) per dimezzare i tempi di cottura



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