



ALIMENTARE
GELO

PIATTI PRONTI

CANNELLONI RICOTTA/SPINACI SURGITAL KG.3



CODICE
09689

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo precotta farcita, surgelata.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 63%: ricotta 66% (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), spinaci 22%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale. Ingredienti pasta all'uovo precotta: pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua), acqua.

Allergeni: UOVA, LATTE, GLUTINE. Può contenere: SENAPE, SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: forma tipica di cannellone

Colore: pasta giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti di spinaci verde brillante

Consistenza: pasta elastica, ripieno morbido

Odore: tipico dei componenti della pasta e del ripieno

Sapore: caratteristico della pasta all'uovo con gusto delicato di ricotta e spinaci

SHELF LIFE

18 mesi dalla data di produzione, conservandoli ad una temperatura di -18°C. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

UTILIZZO

Forno tradizionale 30-35 minuti 180°C (preriscaldare il forno per 10 minuti); Forno ventilato 15-18 minuti 180°C (preriscaldare il forno per 10 minuti); Forno a microonde 7-8 minuti 750 Watt.

Modalità di preparazione: 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 e attendere 5 minuti prima di servire in tavola. 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