ALIMENTARE
GELO
TORTELLINI SURGELATI

BIGOLI KG.1,5

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE

SURGITAL

CODICE
02529

CARATTERISTICHE PRINCIPALI
Pasta fresca di semola di grano duro e farina di grano tenero surgelata.

INGREDIENTI
Semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero tipo "00", UOVA da allevamento a terra, acqua, sale.
***SENAPE,SOIA.

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

UTILIZZO
Tempo di cottura: 8 minuti.
Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata bollente. Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto, scolare la pasta ed infine condire a piacimento.

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.