



ALIMENTARE
GELO

TORTELLI SURGELATI

PANCIOTTI ASPARAGI E MASCARPONE - KG.2



CODICE
06494

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panciotti con punte di asparagi e Mascarpone.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 66%: ricotta (siero di LATTE, sale, correttore di acidita': acido lattico), asparagi 40%, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), pane (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, lievito di birra, sale, destrosio, farina di CEREALI (FRUMENTO) maltati), mascarpone 3,5% (CREMA DI LATTE, correttore di acidita': acido citrico), olio extra vergine di oliva, cipolla, sale, aglio, pepe.

Ingredienti sfoglia: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 29%.
***SENAPE, SOIA.

SHELF LIFE:

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Tempo di cottura: 6 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.



www.marchispa.it