

ALIMENTARE GELO TORTELLINI SURGELATI

GRANTORTELLONE RICOTTA E SPINACI - KG.3





04903

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Grantortellone ricotta e spinaci.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 52%: ricotta 70% (siero di LATTE, sale, correttore di acidita': acido lattico),spinaci 17%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale.

Ingredienti pasta: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua.

***SENAPE,SOIA.

SHELF LIFE:

18 mesi conservandoli ad una tempertura di -18°.

UTILIZZO

Tempo di cottura: 4-5 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.



