



**ALIMENTARE
GELO**
TORTELLI SURGELATI

CANNELLONI RICOTTA/SPINACI KG.2X2

**CODICE
07092**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cannelloni ricotta e spinaci con Besciamella.

INGREDIENTI

Besciamella 51% (LATTE intero fresco pastorizzato, farina di FRUMENTO, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (cocco), olio (semi di girasole)), acqua), BURRO, sale, noce moscata), Pasta all'uovo precotta farcita 45% (pasta all'uovo precotta 37% (pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua), ricotta 41% (siero di LATTE, sale, correttore di acidita': acido lattico), spinaci 13,5%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale), polpa di pomodoro 3%, cipolla, olio di semi di girasole, sale, zucchero. Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO) spolverato in superfici.

***SENAPE,SOIA.

SHELF LIFE:

18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Modalità di cottura:

In forno tradizionale: 1h/ 180°C.

In forno ventilato: 35 min/180°C.

Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C, Togliere il coperchio ed introdurre la teglia ancora surgelate e cuocere in forno secondo il tempo indicato;
Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto.

Attendere 5 - 10 minuti prima di servire in tavola



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