



ALIMENTARE
GELO
TORTELLINI SURGELATI

PANCIOTTI CAPPELANTE/GAMBERI - KG.2



CODICE
03863

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panciotti con cappelante e gamberi dei Mari del nord.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 66%: CAPPELANTE brasate 24% (CAPPELANTE 85%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, aglio), GAMBERI del Mare del Nord 23,5%, ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), mascarpone (CREMA DI LATTE, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di FRUMENTO maltato), coriandolo, sale.

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