



ALIMENTARE
GELO
PIATTI PRONTI

CREPELLE RICOTTA E SPINACI GR.750X8



CODICE
12184



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Le crespelle alla ricotta e spinaci racchiudono il gusto e la genuinità dell'ortaggio stesso. La sottilissima, morbida e delicata crêpe esalta e valorizza la qualità e la freschezza della ricotta.

INGREDIENTI

Ricotta (25%) (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale), LATTE scremato reidratato, farina di GRANO tenero tipo "0", UOVA (12%), spinaci (7,5%), FORMAGGIO grattugiato (lisozima: proteina naturale dell'UOVO, antiagglomerante: E460), proteina del LATTE, fecola di patate, sale, olio di semi di girasole, noce moscata. Allergeni: LATTE, GLUTINE e UOVA. Può contenere SOIA e SENAPE.

CONSERVAZIONE

Conservare a temperatura non superiore a -18°C per 18 mesi. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato; va conservato in frigorifero e consumato in giornata.

UTILIZZO

Scongelerare le crespelle 15 minuti.

In forno: preriscaldare il forno a 180° - 200° e riscaldare per 10-15 minuti.

In padella: fondere una noce di burro e cuocere per 2-3 minuti le crespelle da entrambe le parti.

Salse consigliate: besciamella, panna o pomodoro, in entrambe grattugiare del grana sopra. Se servita al naturale sciogliere dei piccoli ciuffi di burro e grattugiare del grana.

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