



ALIMENTARE
GELO
PIATTI PRONTI

CANNELLONI CARNE SURGITAL KG.3



CODICE
09688

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo precotta farcita, surgelata.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 63%: carne 29% (carne di bovino, carne di suino), mortadella (carne di suino, sale marino, spezie, piante aromatiche, antiossidanti: ascorbato di sodio, acido ascorbico, conservante: nitrito di sodio), UOVA da allevamento a terra, Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio), ortaggi in proporzione variabile (SEDANO, carote, cipolla), brodo (acqua, preparato per brodo (sale, sciroppo di glucosio, farina di riso, fiocchi di patate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, SEDANO, porro, pomodoro)), sale), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale), formaggio (LATTE, sale, caglio), spinaci, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio. Ingredienti pasta all'uovo precotta: pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua), acqua. Allergeni: UOVA, LATTE, GLUTINE, SEDANO. Può contenere: SENAPE, SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: forma tipica di cannellone

Colore: pasta giallo intenso, ripieno marrone puntinato

Consistenza: pasta elastica, ripieno morbido

Odore: tipico dei componenti della pasta e del ripieno

Sapore: caratteristico della pasta all'uovo con gusto intenso e deciso di carne brasata, verdure e Parmigiano Reggiano

SHELF LIFE

18 mesi dalla data di produzione, conservandoli ad una temperatura di -18°C. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

UTILIZZO

Forno tradizionale 30-35 minuti 180°C (preriscaldare il forno per 10 minuti); Forno ventilato 15-18 minuti 180°C (preriscaldare il forno per 10 minuti); Forno a microonde 7-8 minuti 750 Watt.

Modalità di preparazione: cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato; introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato; verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto e attendere 5 minuti prima di servire in tavola. Puoi scongelare il prodotto in frigorifero (1 ora circa) per dimezzare i tempi di cottura.



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