



ALIMENTARE
GELO

TORTELLI SURGELATI

PANCIOTTI FINFERLI/FONTINA KG.2



CODICE
06885

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panciotti con finferli e "fontina dop".

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 66%: polenta di farina di mais bianco (acqua, farina di mais bianco), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), Fontina DOP 18,5% (LATTE, sale, caglio), funghi finferli 18,5% (Cantharellus cibarius), prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale, aglio, pepe.

Ingredienti sfoglia 34%: 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