



**ALIMENTARE
GELO**

TORTELLI SURGELATI

PANCIOTTI MELANZANE E SCAMORZA - KG.2



**CODICE
08323**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Panciotti con melanzana e scamorza.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 66%: melanzane prefritte 58% (melanzane 80%, olio di semi di girasole), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), scamorza 11,5% (LATTE, caglio, sale), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di FRUMENTO maltato), Pecorino Romano DOP (LATTE ovino, sale, caglio), prezzemolo, basilico, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, aglio, scalogno, pepe.

Ingredienti sfoglia: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 29%.
***SENAPE, SOIA.

SHELF LIFE:

24 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.