



**ALIMENTARE
GELO**
PASTA PER LASAGNE

PASTA PER LASAGNE ALL'UOVO BIOLOGICA - KG.2X5



**CODICE
01448**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo, trafilata al bronzo precotta e surgelata.
Misura del foglio: 280 x 475 mm (+/- 10 mm)

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro biologica, UOVO fresco pastorizzato biologico
21%, acqua, sale iodato.

***GLUTINE, UOVO. PUO' CONTENERE TRACCE DI SOIA.

SHELF LIFE: 18 mesi conservandoli ad una temperatura di -18°.

UTILIZZO

Lasciare scongelare la pasta all'uovo per ca. 1 ora a temperatura ambiente, essendo già precotta non occorre pre-cuocerla ma si può proseguire direttamente nella preparazione di lasagne o altri piatti di vostro gradimento.