



ALIMENTARE
GELO
TORTELLINI SURGELATI

GIGANTI NERI AL SALMONE KG.3



CODICE
11270

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo con nero di seppia, ripiena surgelata.

INGREDIENTI

Ingredienti pasta: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua, nero di SEPPIA 1% (nero di SEPPIA, acqua, sale).

Ingredienti ripieno 46%: ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), SALMONE affumicato 22,5% (SALMONE 95%, sale, affumicato con legno di faggio), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale. Può contenere: CROSTACEI, SENAPE, SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: pasta ripiena a forma tipica di tortellone di grandi dimensioni

Colore: pasta nero intenso, ripieno rosa salmone

Odore: tipico dei componenti della pasta e del ripieno

Sapore: caratteristico della pasta all'uovo con nero di seppia con gusto deciso di salmone affumicato

Consistenza: pasta elastica, ripieno morbido

SHELF LIFE

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

UTILIZZO

Tempo di cottura: 6-7 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 e condire a piacimento. Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.



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