



ALIMENTARE
GELO
TORTELLINI SURGELATI

SCRIGNI SQUACQUERONE DOP ED ERBETTE KG.2



CODICE
13568

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Scrigni di pasta fresca all'uovo ripiena e surgelata.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 67%: Squacquerone di Romagna DOP 66% (latte, fermenti lattici, caglio, sale), piadina (farina di GRANO tenero tipo "0", LATTE, strutto, UOVA, sale, agenti lievitanti (disfosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais), formaggio fresco (LATTE, crema di LATTE, sale)), PANNA, bietoline tricolore 5%, gelatina alimentare di origine animale, sale, pepe.

Ingredienti sfoglia 33%: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 29%.

Allergeni: GLUTINE, LATTE e UOVA. Può contenere: SENAPE e SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: pasta ripiena a forma tipica di raviolo quadrato con bordatura seghettata sui quattro lati; pezzi unici sempre leggermente diversi l'uno dall'altro

Colore: pasta giallo intenso, ripieno chiaro

Odore: tipico dei componenti della pasta e del ripieno

Sapore: caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto intenso di Squacquerone di Romagna ed erbetto

Consistenza: pasta elastica, ripieno morbido

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.

PREPARAZIONE

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; 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