



ALIMENTARE
FRESCO
PASTIFICIO FRESCO

TORTELLINI PROSCIUTTO CRUDO GR.500X6

Nonna Rina

PINTON



**CODICE
14017**

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo ottenuta con la miscelazione di sfarinati di grano e misto d'uova pastorizzate, e successivamente farcita con un ripieno al prosciutto crudo. Il prodotto viene confezionato in atmosfera protettiva e poi pastorizzato.

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI

Farina, uova, semola, carne suina e prosciutto crudo di origini italiane. Carne bovina di origine UE.

INGREDIENTI

Ingredienti della pasta 70%: farina di GRANO tenero, UOVA 24%, semola di GRANO duro. Ingredienti del ripieno 30%: carne suina, prosciutto crudo 20% (coscia di suino, sale, spezie, aromi naturali), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), carne bovina, formaggio "Grana Padano DOP" 8% (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), aromi naturali, siero di LATTE in polvere, sale, spezie.

Allergeni: GLUTINE e UOVA. Può contenere tracce di SOIA, SENAPE e SEMI DI SESAMO.

SHELF LIFE

60 giorni, conservato ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore e aroma caratteristici dei tortellini al prosciutto crudo. Ottima texture se viene rispettato il tempo di cottura.

UTILIZZO

Istruzioni per la cottura: versare la pasta nell'acqua ad ebollizione; cuocere per 5 minuti, poi scolare, condire a piacere e servire.

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