



**ALIMENTARE  
FRESCO**  
PASTIFICIO FRESCO

# TORTELLI PORCINI E FORMAGGIO KG.1X8



**CODICE  
17010**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo ottenuta da un mix di farine, uova di gallina pastorizzate ed estrusa su trafila in bronzo, con ripieno di porcini e asiago.

## INGREDIENTI

Pasta: farina di GRANO tenero tipo 00, farina di GRANO duro, misto d'UOVO, tuorlo d'UOVO, acqua, aromi naturali.

Ripieno: ricotta (siero di LATTE vaccino, crema di LATTE, sale), funghi porcini (funghi porcini 62,3% pari al 9% sul prodotto finito, funghi misto bosco, BURRO, sale, olio extra vergine d'oliva, prezzemolo, pepe, aglio), formaggio (LATTE, sale, caglio) 19% pari al 9,5% sul prodotto finito, fiocco di patate, amido, crema di riso, fibre vegetali alimentari, zucchero, formaggio grana (LATTE, sale, caglio, lisiozima da UOVO), sale.

## SHELF LIFE

50 giorni, conservata ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

## UTILIZZO

Istruzioni per la cottura: acqua a bollire, salare, versare i tortelli, cottura 7/8 minuti, scolare e condire.



*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](http://www.marchispa.it)