



ALIMENTARE  
GELO  
PASTIFICIO SURGELATI

# TORTELLI ALLA RICCIOLA SURGITAL KG.3



**CODICE**  
**14292**

## CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo con ripieno alla ricciola, surgelata.

## INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 57%: RICCIOLA del Pacifico e/o RICCIOLA Oceanica 36%, LIMANDA e/o BROTULA, crema di riso (acqua, riso Carnaroli, sale), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), vino, olio extra vergine di oliva, lemongrass, scalogno, aglio. Ingredienti pasta 43%: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua. Allergeni: GLUTINE, UOVA, PESCE. Può contenere: MOLLUSCHI e CROSTACEI, SENAPE, SOIA.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Aspetto:** pasta ripiena a forma tipica di raviolo quadrato con bordatura seghettata sui quattro lati

**Colore:** pasta giallo intenso, ripieno chiaro puntinato

**Odore:** tipico dei componenti della pasta e del ripieno

**Sapore:** caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto intenso di ricciola

**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.

## UTILIZZO

Modalità di preparazione:

In acqua bollente (4-5 min): 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.

*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)