



ALIMENTARE  
FRESCO  
PASTIFICIO FRESCO

# RAVIOLONI RICOTTA E SPINACI KG.1X3

*Nonna Rina*

PINTON



**CODICE**  
**14016**

## 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 con ricotta e spinaci. Il prodotto viene pastorizzato e poi confezionato in atmosfera protettiva.

## ORIGINE DEGLI INGREDIENTI

Uova, farina, semola e ricotta di origini italiane. Spinaci di origine UE.

## INGREDIENTI

Ingredienti del ripieno 60%: ricotta 43% (siero di LATTE, sale), spinaci 24%, BURRO, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), lattosio, formaggio duro (LATTE, sale, caglio microbico), sale, amido, fibra di patata. Ingredienti della pasta 40%: farina di GRANO tenero, UOVA 24%, semola di GRANO duro.

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

## SHELF LIFE

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

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore e aroma caratteristici della ricotta e degli spinaci. Ottima texture se viene rispettato il tempo di cottura.

## UTILIZZO

Istruzioni per la cottura: versare i ravioloni nell'acqua ad ebollizione; cuocere per 3 minuti a fuoco medio, 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](http://www.marchispa.it)