



ALIMENTARE
GELO
PASTIFICIO SURGELATI

CAPPELLETTI PROSCIUTTO CRUDO SURGITAL KG.3

CODICE
04905

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Cappelletti al prosciutto crudo.

INGREDIENTI

Ingredienti pasta: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua.
Ingredienti ripieno 32%: carne di suino, mortadella (carne di suino, sale, spezie e piante aromatiche, antiossidanti: ascorbato di sodio, acido ascorbico, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio), prosciutto crudo 16% (carne di suino, sale), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.
Allergeni: GLUTINE, UOVA e LATTE. Può contenere SENAPE e SOIA.

SHELF LIFE

18 mesi dalla data di produzione conservati ad una temperatura di -18°C.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: pasta ripiena a forma tipica di cappelletto

Colore: pasta giallo intenso, ripieno rosa scuro

Odore: tipico dei componenti della pasta e del ripieno

Sapore: caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto intenso di prosciutto crudo

Consistenza: pasta elastica, ripieno morbido

UTILIZZO

Tempo di cottura: 3-4 minuti.

Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata o brodo bollente; appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto; scolare la pasta e 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