



**ALIMENTARE
FRESCO**
PASTIFICIO FRESCO

TORTELLINI ALLE CARNI BIANCHE KG.1X3

Nonna Rina

PINTON



**CODICE
14015**

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 alle carni bianche. Il prodotto viene confezionato in atmosfera protettiva e poi pastorizzato.

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI

Uova, semola e farina di origine italiana.

INGREDIENTI

Ingredienti della pasta 70%: farina di GRANO tenero, UOVA 24%, semola di GRANO duro. Ingredienti del ripieno 30%: semilavorato alle carni bianche 49% (carne di tacchino 22%, olio di semi di girasole, carne suina 19%, carne di pollo 10%, carote, cipolle, sale, erbe aromatiche, aglio, pepe, aroma), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), prosciutto crudo 6% (coscia di suino, sale, spezie, aromi naturali), formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio microbico), olio di semi di girasole, fibra di FRUMENTO, siero di LATTE in polvere, BURRO, sale, spezie, aroma naturale.

Allergeni: GLUTINE, UOVA, LATTE. 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 ORGANOLETICHE

Sapore e aroma caratteristici delle carni bianche. Ottima texture se viene rispettato il tempo di cottura.

UTILIZZO

Istruzioni per la cottura: versare i tortellini nell'acqua ad ebollizione; cuocere per 3 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