



ALIMENTARE
GELO
PASTIFICIO SURGELATI

BOTTONI AL GAMBERO ROSSO SURGITAL KG.2



CODICE
14291

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo con ripieno al gambero rosso, surgelata.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 67%: bisque di gambero rosso 60% (acqua, GAMBERO rosso 8,5%, riso basmati, amido di riso, olio extra vergine di oliva, scalogno, aglio, sale), GAMBERO rosso 29%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), gelatina alimentare di origine animale, cerfoglio, pepe. Ingredienti sfoglia 33%: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 29%.

Allergeni: GLUTINE, UOVA, CROSTACEI. Può contenere: SENAPE, SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: pasta ripiena a forma rotonda con bordatura seghettata

Colore: pasta giallo intenso, ripieno rosa chiaro

Odore: tipico dei componenti della pasta e del ripieno

Sapore: caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto delicato di gambero rosso

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 (3-4 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