



**ALIMENTARE
FRESCO**
PASTIFICIO FRESCO

PAPPARDELLE ALL'UOVO GR.500X6

Nonna Rina

PINTON

**CODICE
14013**



CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo ottenuta con la miscelazione di sfarinati di grano e misto d'uova pastorizzate, e successivamente laminata. Il prodotto viene confezionato in atmosfera protettiva e poi pastorizzato.

ORIGINE DEGLI INGREDIENTI

Tutti gli ingredienti sono di origine italiana.

INGREDIENTI

Semola di GRANO duro, UOVA 20%.

Allergeni: GLUTINE e UOVA. Può contenere tracce di SOIA e SENAPE.

SHELF LIFE

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Sapore e aroma caratteristici della pasta fresca all'uovo.

Ottima texture se viene rispettato il tempo di cottura.

UTILIZZO

Istruzioni per la cottura: versare la pasta nell'acqua ad ebollizione; cuocere per 8 minuti e 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