



ALIMENTARE
GELO

TORTELLINI SURGELATI

RICCIOLE PROVOLA E SPECK KG.3



ALTA TRADIZIONE



CODICE
04839

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Pasta fresca all'uovo precotta farcita surgelata.

INGREDIENTI

Ingredienti ripieno 73%: ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale), speck 10% (carne di suino, sale, spezie, destrosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), provolone 7% (LATTE, sale, caglio), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), sale.

Ingredienti pasta all'uovo precotta 27%: pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua), acqua.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: forma cilindrica piatta

Colore: pasta giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti rosa di speck ben evidenti

Odore: tipico dei componenti della pasta e del ripieno

Sapore: caratteristico della pasta all'uovo con gusto deciso di provola e speck

Consistenza: pasta elastica, ripieno morbido

SHELF LIFE

Conservare 18 mesi dalla data di produzione ad una temperatura di -18°C. Una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.



UTILIZZO

Forno tradizionale. Tempo di cottura: 30-35 minuti a 180°C. Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180°C; cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato; introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato; verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto; attendere 5 minuti prima di servire in tavola.

Forno ventilato. Tempo di cottura: 15-18 minuti a 180°C. Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180°C; cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato; introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato; verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto; attendere 5 minuti prima di servire in tavola.

Forno a microonde. Tempo di cottura: 7-8 minuti a 750W. Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato; introdurre la teglia con il prodotto e cuocere nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati; verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto; attendere 5 minuti prima di servire in tavola. Puoi scongelare il prodotto in frigorifero (1 ora circa) per dimezzare i tempi di cottura.

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