



TORTELLI VERDI

Descrizione: Pasta Fresca di semola all'uovo con ripieno di spinaci e biette-erbette.

Ingredienti: Pasta all'uovo - semola di grano duro, uova - Ripieno - ricotta (siero di latte vaccino e di pecora, latte, sale), formaggio Parmigiano Reggiano 24 mesi (latte, sale, caglio) , spinaci, bieta -erbetta, cipolla, burro, sale, noce moscata.

Conservazione prodotto fresco: In frigo da 0°C a +4°C. Una volta aperto, il prodotto confezionato in atmosfera modificata deve essere consumato entro 3 giorni.

Informazioni aggiuntive:

Confezionato in atmosfera protettiva

Senza conservanti aggiunti
Spessore pasta: 0.8 mm
Percentuale pasta: 40
Percentuale ripieno: 60

Tempo di cottura:

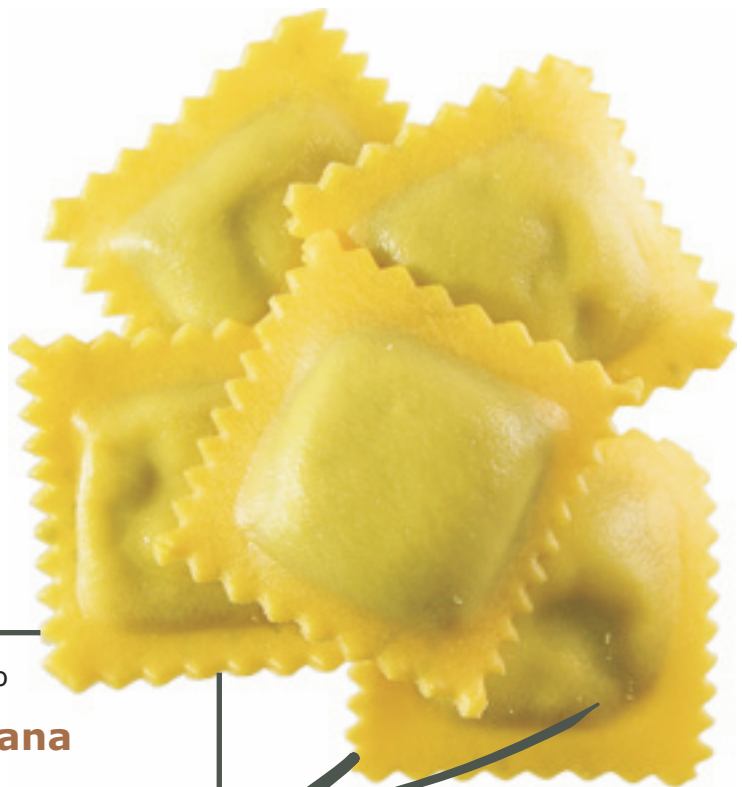
3/4 minuti in acqua bollente dal momento della riebollizione.

Confezioni: vaschetta da 250 gr. o 500 gr.

Cartone: n. 6 confezioni da 250 gr. o 500 gr.

Tempo di vita commerciale (shelf-life):

45 gg prodotto confezionato.



Per **2 persone**- gr. **250** di prodotto

Tortelli al burro alla reggiana

Far sciogliere 100 gr. di burro.
Cuocere i Tortelli
in acqua salata per 8/10 minuti.

Scolarli e condirli a strati
con il burro fuso ed una spruzzata
di Parmigiano-Reggiano grattugiato.

*Per esaltare il piacere
della pasta fresca e ruvida*