



## TORTELLINI ALLA CARNE

**Descrizione:** Pasta Fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno alla carne.

**Ingredienti:** Pasta all'uovo 70%- semola di grano duro, uova 21%. Ripieno 30%- formaggio parmigiano-reggiano 24 mesi (latte, sale, caglio), prosciutto crudo stagionato 4%(carne di suino, sale, conservanti: nitrato di potassio, nitrito di sodio), carne di suino 7%, carne di bovino 4%, pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito di birra, sale, farine di cereali maltati), sale, burro, sedano, aglio, cipolla, rosmarino, noce moscata, pepe.

**Conservazione prodotto fresco:** In frigo da 0°C a +6°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  
Pasta ruvida trafilata al bronzo  
Spessore pasta: 0.8 mm  
Percentuale pasta: 70  
Percentuale ripieno: 30

*Tempo di cottura:*

*6/8 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):*

*42 G& prodotto confezionato.*



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

### **Tortellini saltati in padella**

Cuocere i Tortellini in acqua salata per 6/8 minuti.

Scolarli e versarli nella padella dove avrete sciolto 50 gr. di burro insieme a mezzo bicchiere di latte ed una spruzzata di Parmigiano-Reggiano grattugiato.

Far saltare e servire.

*Per esaltare il piacere della pasta fresca e ruvida*