



TORTELLINI SFOGLIA SOTTILE

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

Ingredienti: Pasta all'uovo 65%- semola di grano duro, uova 20%. Ripieno 35%- formaggio parmigiano-reggiano 24 mesi (latte, sale, caglio), prosciutto crudo stagionato 7%(coscia di suino, sale, conservanti: nitrito di potassio, nitrito di sodio), carne di suino 6%, 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
Percentuale pasta: 65
Percentuale ripieno: 35

Tempo di cottura:

2 minuti in acqua bollente dal momento della ribollizione

Confezioni: vaschetta da 250 gr. 500 gr. 750 gr.

Cartone: n. 6 confezioni da 250 gr. o 500 gr.
n.2 confezioni da 750 gr.

Tempo di vita commerciale (shelf-life):
42 G& prodotto confezionato.



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

Tortellini in brodo

Cuocere i Tortellini per 2 minuti in un brodo di carne, serviteli ben caldi e cosparsi di abbondante Parmigiano Reggiano grattugiato.

Per esaltare il piacere della pasta fresca e ruvida