

TORTELLI AI FUNGHI PORCINI

INGREDIENTI PASTA:	Farina Grano tenero tipo 00, Semola di Grano duro, Uova intere pastorizzate cat. A, Acqua, Sale. Antiossidante E300.
INGREDIENTI RIPIENO:	Crema a base di funghi porcini (<i>boletus edulis</i> e relativo gruppo), (funghi porcini, olio di semi di girasole, acqua, sale, zucchero, aglio, pepe, aroma, estratto di lievito), Ricotta di Mucca (Latte , siero di Latte , sale), Parmigiano Reggiano dop (Latte , sale, caglio), Fiocco di patate, Uova intere pastorizzate, sale, prezzemolo, conservante E202.
ALLERGENI:	Può contenere tracce di: Sedano , Mandorle , Soia . Gli allergeni sono evidenziati in grassetto sulle schede tecniche ed in maiuscolo sulle etichette nei prodotti.
PRODOTTO:	Pastorizzato.
DURATA:	28 giorni.
CONSERVAZIONE:	Conservare in Frigorifero a temperatura non superiore a +4°C. Da consumarsi previa cottura entro la data dichiarata. In Congelatore a -18° entro 6 mesi dalla data di acquisto.
CONFEZIONI:	Confezionato in atmosfera protettiva in vaschette da 20 pezzi.

Consigli Utili:

Cottura: 4/5 minuti in acqua bollente,

Condimenti: Burro e Parmigiano Reggiano Oppure sughi rossi.
Azienda che opera con sistema di AUTOCONTROLLO HACCP.

