



Riconoscimento CEE 9-1067/I

SCHEDA TECNICA

SCHLUTZKRAPFEN CON RICOTTA E SPINACI

PASTA SPECIALE FRESCA ALL' UOVO DI FARINA DI GRANO TENERO, SEMOLA DI GRANO DURO E FARINA INTEGRALE DI SEGALE CON RIPIENO.

ING. PER LA PASTA: farina di **grano** tenero 00, semola di **grano** duro, farina di segale macinata a pietra 8%, **uova** fresche, acqua.

ING. PER IL RIPIENO: ricotta fresca Caseificio di Primiero 40% (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità acido citrico), spinaci surgelati 35%, **burro**, erba cipollina, **formaggio** grana (**latte**, sale, caglio), fiocco di patate, sale, noce moscata, olio di oliva.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: Max. 3° C

SCADENZA: 30 giorni dalla produzione

ALLERGENI: contiene glutine e proteine del latte.

COTTURA: Max 8 minuti

FORMATO: Mezzaluna gr. 14 o Quadrato gr. 10

COTTURA: Bollire in abbondante acqua salata per 8 minuti circa, scolare e condire a piacere.

CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE: Condire con burro fuso e salvia, spolverare con formaggio Trentingrana.

CODICE: SCH2 CODE EAN13: 8051084122388

GRAMMATURA: confezione da 250 Gr.

Prodotto e confezionato nello stabilimento di Fiera via Garibaldi 19 38054
Primiero San Martino di Castrozza Tn.