



Riconoscimento CEE 9-1067/I

SCHEDA TECNICA TORTELLONI CON POLPA DI CERVO

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

ING. PER LA PASTA: farina di **grano** tenero 00, semola di **grano** duro, **uova** fresche, acqua.

ING. PER IL RIPIENO pane grattugiato (farina di **grano** tenero 00, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto)- mortadella senza lardello (suino e bovino caseinati, sale, zuccheri, aromi naturali, stabilizzante E450, esaltatore di sapidità glutamato monosodico)-brasato di polpa di manzo- spalla di maiale - prosciutto cotto- polpa di cervo 40% (polpa di cervo surgelato-sale- pepe- aromi naturali- spezie composte- vino bianco- carote- **sedano**- cipolla-olio di semi vari).

ALLERGENI:

Presenza di glutine, proteine del latte, uova

COTTURA:

Tempo di cottura max 16 minuti a fuoco lento

PORZIONATURA:

120 gr. di prodotto per persona (6 pezzi).

CONSERVAZIONE:

Tenere in frigo a + 2°C

DATI TECNICI:

Prodotto pastorizzato a vapore con temperatura al cuore di +80°C.

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