



Riconoscimento CEE 9-1067/I

SCHEDA TECNICA RAVIOLI CON RICOTTA E SPINACI

ING. PER LA PASTA: farina di **grano** tenero 00, semola di **grano** duro, spinaci surgelati 10%, **uova** fresche, acqua.

ING. PER IL RIPIENO: ricotta fresca Caseificio di Primiero 30% (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità acido citrico), spinaci surgelati 30%, pane grattugiato, (farina di **grano** tenero, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto) 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 7 minuti

FORMATO: Raviolo quadrato gr. 8

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.

CODICE: FCRASP **CODE EAN13:** 8051084021384

GRAMMATURA: confezione da gr. 250

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