



Riconoscimento CEE 9-1067/I

SCHEDA TECNICA TORTELLI CON FONTAL

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

ING. PER IL RIPIENO: ricotta fresca Caseificio di Primiero 40% (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità acido citrico), **formaggio** Fontal Caseificio Primiero 25% (**latte** sale caglio), pane grattugiato (farina di **grano** tenero, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto), sale, noce moscata.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: Max. 3° C

SCADENZA: 30 giorni dalla produzione

ALLERGENI: contiene glutine, proteine del latte, uova.

COTTURA: Max 8 minuti

FORMATO: Tortellone 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: TT CODICE EAN: 8051084022206

CONFEZIONI DA 250 GR.