



Riconoscimento CEE 9-1067/I

SCHEDA TECNICA TORTELLI CON TOSELA E SPECK

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), tosela Caseificio Primiero 25%, speck trentino 15%, pane grattugiato, **burro**, sale, noce moscata.

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE: Max. 3° C

SCADENZA: 30 giorni dalla produzione

ALLERGENI: contiene glutine e proteine del latte.

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: GUTOS CODICE EAN13: 8051084021643

GRAMMATURA: confezioni da Gr. 250