



**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.**