



Riconoscimento CEE 9-1067/I

## SCHEDA TECNICA

### TORTELLONI CON SPECK E RADICCHIO

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: Ricotta fresca ( siero di **latte**, **latte** e sale, correttore di acidità: acido citrico), speck 15% ( speck di coscia di suino, sale, spezie, cons. potassio nitrate), radicchio rosso di stagione stufato 30%, pane grattugiato (farina di **grano** tenero, acqua, strutto, lievito, sale, estratto di malto), vino rosso ,sale, noce moscata, pepe bianco.

ALLERGENI: Presenza di glutine. Contiene proteine del latte. Contiene frutta a guscio (noci).

COTTURA: Bollire in abbondante acqua salata per 10 minuti a fuoco lento.

CONSIGLI PER LA DEGUSTAZIONE: condire con burro fuso e salvia.

FORMATO: tortellone 22 gr.

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 +75°C.

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