

# Specialità Ricotta e Spinaci

## Pasta fresca all'uovo con ripieno fatta a mano

Ingredienti Pasta: Farina di **GRANO**  
Tenero 00, misto **UOVO** pastorizzato (28%).  
Se verde: aggiunta di spinaci in polvere.  
Se rossa: aggiunta di bietola in polvere.  
Se arancio: aggiunta di pomodoro in polvere.

Ingredienti Ripieno: ricotta (60%) (**LATTE**),  
spinaci (18%), formaggio grattugiato (**LATTE**,  
**UOVO**), focchi di patate, burro (**LATTE**), sale,  
spezie.

Spolverato con farina di riso. Può contenere: **PESCE, CROSTACEI, NOCI, SEDANO, SOJA, SENAPE.**

Per 100 g di prodotto	
Valore energetico kcal/Kj	211,22/883
Grassi (g)	8,06
di cui saturi (g)	4,61
Carboidrati (g)	23,90
di cui zuccheri (g)	0,41
Proteine (g)	10,76
Sale (g)	0,451

Conservazione ed utilizzo del prodotto	
<b>Modalità di conservazione</b>	Temperatura tra 0°C e +4°C
<b>Vita commerciale</b>	08 gg in scatola 19 gg in vaschetta ATP
<b>Tempo di cottura</b>	6 minuti in acqua bollente
Confezionamento e trasporto	
<b>Materiale di confezionamento</b>	Scatola cartone alimentare. Vaschetta in PP da 250 gr. – Cartone da 12 pezzi Vaschetta in PP da 1 kg. - Cartone da 12 pezzi
<b>Modalità di trasporto</b>	Furgone refrigerato

Rev. 26/04/2023

## PASTIFICIO MARCELLO SRL

VIA DEL TECCHIONE, 48/C  
20098 SAN GIULIANO MILANESE (MI)  
Tel.02/36546340

[amministrazione@pastificiomarcello.it](mailto:amministrazione@pastificiomarcello.it)  
[ordini@pastificiomarcello.it](mailto:ordini@pastificiomarcello.it)