

# Specialità Porcini e Patate

## 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 barbabietola in polvere.  
Se arancio: aggiunta di pomodoro in polvere.

Ingredienti Ripieno: patate (40%), funghi porcini (25%) (funghi porcini 88%, olio di semi di girasole, acqua, sale, destrosio, spezie, aromi, prezzemolo, estratto di lievito, correttore di acidità: acido citrico E330, antiossidante: acido ascorbico E300), formaggio grattugiato (**LATTE, UOVO**), cipolle, burro (**LATTE**), fiocchi di patate, sale, spezie.

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

Per 100 g di prodotto	
Valore energetico kcal/kJ	238,32/997
Grassi (g)	9,68
di cui acidi grassi saturi (g)	3,08
Carboidrati (g)	29,98
di cui zuccheri (g)	2,46
Proteine (g)	7,81
Sale (g)	0,497

Conservazione ed utilizzo del prodotto	
<b>Modalità di conservazione</b>	Temperatura tra 0°C + 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 da 1,5 kg Vaschetta in PP da 250 g – Cartone da 12 pezzi Vaschetta in PP da 1 kg - Cartone da 12 pezzi
<b>Modalità di trasporto</b>	Furgone refrigerato

Rev. 11/11/2022

## PASTIFICIO MARCELLO SRL

VIA DEL TECCHIONE, 48/C  
20098 SAN GIULIANO MILANESE (MI)  
Tel.02 36546340 – 370 1517339

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