

Specialità Tartufo

Pasta fresca all'uovo con ripieno fatta a mano

Ingredienti Pasta: Farina di **GRANO** tenero 00, misto **UOVO** pastorizzato (28%).

Se arancio: aggiunta di pomodoro in polvere.

Se verde: aggiunta di spinaci in polvere.

Se rosso: aggiunta di barbabietola in polvere.

Se valtellina: aggiunta di grano saraceno.

Se marrone: aggiunta di cacao amaro.

Se nero: aggiunta di nero di **SEPIA**.

Ingredienti Ripieno: ricotta (**LATTE**), crema a base di "Castelmagno D.O.P."(32%) (formaggio "Castelmagno D.O.P.", acqua, cagliata di **LATTE** vaccino, burro

(**LATTE**), sali di fusione: polifosfati e citrato di sodio), salsa al tartufo **NERO** (6%) (funghi prataioli coltivati, olio di semi di girasole, farina di **GRANO**, tartufi neri, sale, aglio, pepe, estratto di lievito, antiossidante: acido L-ascorbico), formaggio grattugiato (**LATTE**, **UOVO**), 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	274,44/1148
Grassi (g)	13,73
di cui acidi grassi saturi (g)	8,56
Carboidrati (g)	23,35
di cui zuccheri (g)	0,43
Proteine (g)	14,36
Sale (g)	1,323

Conservazione ed utilizzo del prodotto

Modalità di conservazione	Temperatura tra 0°C + 4°C
Vita commerciale	08 gg in scatola 19 gg in vaschetta ATP
Tempo di cottura	6 minuti in acqua bollente
Confezionamento e trasporto	
Materiale di confezionamento	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
Modalità di trasporto	Furgone refrigerato

Rev. 11/11/2022

PASTIFICIO MARCELLO SRL

VIA DEL TECCHIONE, 48/C

20098 SAN GIULIANO MILANESE (MI)

Tel.02 36546340 – 370 1517339

ordini@pastificiomarcello.it

amministrazione@pastificiomarcello.it