



RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI



CODICE	98360
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	250 g

Confezione da 250 g di ravioli di pasta fresca all'uovo ai funghi porcini

DESCRIZIONE	Ravioli realizzati con una sfoglia a base di farina di grano tenero, semola di grano duro e uova farcita con un ripieno realizzato con ricotta, funghi porcini e Parmigiano Reggiano DOP stagionato almeno 30 mesi
ASPETTO	La sfoglia esterna è di colore giallo intenso e ha una texture rugosa, il ripieno è morbido
SAPORE	Delicati e cremosi al morso, con un aroma di funghi avvolgente
PRODUTTORE	Gratifico - Minerbio (BO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Ricette di pasta fresca della tradizione bolognese realizzate con tecnologie di ultima generazione che garantiscono la rusticità della sfoglia e, al contempo, un elevato livello di igiene e lunghi tempi di conservazione, senza conservanti
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Da cuocere per 4 minuti in acqua bollente salata: una volta scolata provateli conditi con un pesto di noci o una crema di Morlacco; tempo di cottura 4 minuti circa

© VALSANA S.R.L. - Via degli Olmi 16 - 31010 Godega di Sant'Urbano (TV)

Il presente documento ha un valore puramente informativo-commerciale e non è la scheda tecnica del prodotto.