

## TORTELLINI BOLOGNESI

**CODICE**

98355

**PAESE E LUOGO DI ORIGINE \*\***

Italia, Emilia Romagna

**PESO**

1 kg

**\*\* ATTENZIONE: l'origine della materia prima potrebbe essere diversa**

Busta da 1 kg di tortellini bolognesi tradizionali

**DESCRIZIONE**

Tortellini prodotti con sfoglia a base di farina di grano tenero, semola di grano duro e uova, farcita con un ripieno realizzato con mortadella, carne di suino, prosciutto crudo, Parmigiano Reggiano DOP stagionato almeno 30 mesi e noce moscata

**ASPETTO**

Di piccole dimensioni, con una sfoglia esterna di colore giallo intenso e con un texture rugosa

**SAPORE**

Molto equilibrati nel gusto, piacevolmente sapidi e con un ripieno corposo, ben bilanciato con la sfoglia sottile

**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

**CURIOSITÀ**

I tortellini di Gratifico sono stati insigniti per tre volte del riconoscimento 'Top Italian Food' dal Gambero Rosso

**SUGGERIMENTI DI UTILIZZO**

Il brodo è il complemento ideale per i tortellini della tradizione bolognese, ma a Bologna sono anche serviti con il ragù o spadellati con la panna; tempo di cottura 1 minuto circa