

TORTELLINI BOLOGNESI



CODICE	98356
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	250 g

Confezione da 250 g 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