

MARGHERITE ALLA STRACCIATELLA



CODICE	98368
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Emilia Romagna
PESO	250 g

Pasta fresca a forma di fiore ripiena di Stracciatella in formato da 250 g

DESCRIZIONE	Pasta fresca a forma di fiore ripiena per il 60% di Stracciatella di latte vaccino, oltre a ricotta, formaggio stagionato e pangrattato
ASPETTO	Dalla divertente forma a fiore, questi tortelli spezzano un po' la norma dei formati usuali. La sfoglia, dalla texture visibilmente rugosa, accoglie un ripieno cremoso e morbido, ma compatto
SAPORE	Dolce e bilanciato, in cui spiccano le note lattiche della stracciatella
PRODUTTORE	Gratifico - Minerbio (BO)
SELEZIONATO PERCHÈ	Pasta fresca della linea 'L'Arte della Pasta' prodotta con la stessa ricetta della sfoglia di Gratifico e con la medesima texture al morso e alla vista
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Perfetto da abbinare al pomodoro, sia in salsa che crudo. Da provare anche con un sugo freddo di verdure di stagione, magari con un tocco di peperoncino. Tempo di cottura 4 minuti

© 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.