

TORTELLONI AL LIMONE



| | |
|---------------------------------|------------------------|
| CODICE | 98371 |
| PAESE E LUOGO DI ORIGINE | Italia, Emilia Romagna |
| PESO | 1 kg |

Pasta fresca con un ripieno di ricotta vaccina e limone in formato da 1 kg

| | |
|---------------------------------|---|
| DESCRIZIONE | Tortelloni di pasta fresca con una farcitura a base di ricotta e succo e scorza di limone non trattato, dal sapore estivo |
| ASPETTO | La sfoglia esterna è di colore giallo intenso e ha una texture rugosa, il ripieno è morbido e cremoso |
| SAPORE | Fresco, la fragranza del limone, ben riconoscibile ma mai stucchevole, è bilanciata dalla dolcezza della ricotta |
| 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 | Perfetti in abbinamento a sughi pesce o con i frutti di mare, oppure con una salsa di acciughe e bottarga. Da non trascurare anche un ragù. Ogni tortellone pesa circa 23 grammi. 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.