

CAPPELLETTI FATTI A MANO



Cappelletti freschi con grano italiano, uova fresche cat. A, ripieno di carne e fatti a mano. Il cappelletto è il Re della tradizione

Caratteristiche

Cappelletti freschi di produzione propria con ripieno di carne di vitello, grana padano e mortadella.

Sono fatti a mano e risultano leggermente più grandi di quelli prodotti a macchina, per poter bilanciare lo spessore della sfoglia casareccia con la giusta quantità di ripieno. Si possono gustare sia in brodo che asciutti con condimenti come ragù, fumé e boscaiola.

Periodo di produzione

Questo prodotto è proposto tutto l'anno.

Formati e dimensioni

Il prodotto è confezionato in pesi da 1000g, 500g e 250g.



Ingredienti

Semola di grano duro e tenero, Uova fresche cat. A, Impasto di carne (50%) [Carne bovina, Mortadella, Pane grattugiato, Prosciutto cotto, Grana padano, Saporitore]



Allergeni presenti

Uova, Grano, Latte, Pistacchi



Conservazione

Il prodotto va conservato in frigo e consumato preferibilmente entro la data di scadenza, oppure in congelatore per 3 mesi



Porzioni consigliate

Si consigliano 100 g per porzione in brodo e 150 g per asciutto. Messi in acqua bollente, attendere circa 8 minuti da quando riprende il bollore.