

CAPPELLETTI



Cappelletti fatti a macchina con ripieno di carne prodotta da un'azienda agricola della nostra provincia. L'impasto è privo di conservanti chimici e rispetta la tradizionale ricetta della nostra famiglia di pastai da tre generazioni.

Caratteristiche

Con la loro forma classica, sono perfetti da 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 5 minuti da quando riprende il bollore.