

Agnolotti freschi alla zucca



Pasta fresca all'uovo ripiena

Valutazione: Nessuna valutazione

Prezzo:

Modificatore prezzo variante:

Prezzo Base con IVA:

Prezzo scontato:

Prezzo di vendita scontato:

Prezzo di vendita:

Prezzo di vendita IVA esclusa:

Sconto:

Ammontare IVA:

[Fai una domanda su questo prodotto](#)

Descrizione

Tipico piatto della cucina di montagna, si gusta anche semplicemente con burro fuso e ricotta affumicata. Disponibile solo in stagione autunnale.

Ingredienti

Impasto: semola di grano duro, uova fresche, acqua.

Ripieno: zucca, formaggio Grana Padano, cipolla, amaretti, olio di semi di girasole.

Modalità e tempi di conservazione

Confezionato in atmosfera protettiva

Pasta ripiena : Agnolotti freschi alla zucca

Imballo originario: 40 giorni dalla data di produzione e confezionamento

Imballo aperto: A confezione aperta consumare il prodotto entro giorni 6

Preparazione

Prodotto da consumare previa cottura. **Versare il prodotto appena prima dell'ebollizione, cuocere a fuoco lento e scolare delicatamente**

Scheda tecnica prodotto

Codice	AGN17/250
Descrizione	Agnolotti freschi alla zucca
Codice EAN13/GS1	8019319002003
Quantità netta	250 g

Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.