

Fettuccine n°3 al radicchio



Pasta all'uovo con radicchio rosso

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

Il "fiore d'inverno" della cucina veneta miscelato con le uova e la semola: il risultato è una fettuccina dal tipico sapore aromatico, che viene esaltato da un sugo di radicchio e speck, ingentilito da una dadolata di zucca fresca passata al burro, o ulteriormente nobilitato da una crema di salmone affumicato.

Ingredienti

Semola di grano duro, uova fresche, radicchio rosso fresco.

Modalità e tempi di conservazione

Conservare il prodotto a temperatura ambiente in locale fresco ed asciutto

Imballo originario: 1 anno dalla data di produzione e confezionamento

Preparazione

Prodotto da consumare previa cottura. **Tempo di cottura: 5 minuti**

Scheda tecnica prodotto

Codice	PASTA ESSIC43
Descrizione	Fettuccine n°3 al radicchio
Codice EAN13/GS1	8019319002652
Quantità netta	250 gr



Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.