

Rotolo di ricotta e spinaci



Una sottile sfoglia all'uovo arrotolata intorno a un ripieno semplice e gustoso, il classico abbinamento di ricotta e spinaci. Di grande effetto sul piatto, ottimo al palato.

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

Ingredienti

Porzioni pronte : Rotolo di ricotta e spinaci

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

Ripieno: Latte, ricotta vaccina fresca, spinaci freschi, uova fresche, formaggio Grana Padano, formaggio Edamer, burro, farina tipo "0", pane grattugiato, noce moscata.

Modalità e tempi di conservazione

Da conservare in frigorifero da 0°a+3°c

Imballo originario: 18 giorni dalla data di produzione e confezionamento

Imballo aperto: A confezione aperta consumare il prodotto entro giorni 2

Preparazione

Prodotto da consumare previa cottura in forno tradizionale a 180° per 15 minuti o in microonde a 600w per massimo 5 minuti.

Scheda tecnica prodotto

Codice

ROT 01

Descrizione

Rotolo di ricotta e spinaci

Codice EAN13/GS1

Quantità netta

A peso variabile, disponibili in confezioni da 1 porzione, 2 porzioni oppure 6-8 porzioni.



Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.