

Agnolotti caprino, "Sciopetin" e miele



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

Presentiamo un'altra novità di questa linea prodotta con l'impiego di materie prime frutto dell'agricoltura del nostro territorio. Formaggio Caprino di Belluno, "Sciopetin" - Silene del Cadore.

Ingredienti per la pasta

Semola di **grano** duro, **uova** fresche ed acqua.

Ingredienti per il ripieno

Ricotta vaccina fresca (crema di **latte** vaccino, siero di **latte** vaccino, sale), **formaggio** caprino (**latte** caprino, fermenti sale, caglio) (al 10% sul ripieno, al 6% sul totale), patate in fiocco, "Sciopetin" Silene della Soc. Coop. Sociale Cadore (al 4% sul ripieno, al 2,5% sul totale), miele di

Pasta fresca : Agnolotti caprino, "Sciopetin" e miele

acacia biologico (al 3% sul ripieno, al 1,7% sul totale), sale da cucina.

Modalità e tempi di conservazione

Confezionato in atmosfera protettiva da conservare in frigorifero da 0° a +3°C

Imballo originario: 50 giorni dalla data di produzione e confezionamento

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

Preparazione

Prodotto da consumare previa cottura. Far bollire a fuoco lento e scolare delicatamente. **Tempo di cottura: 3 minuti**

Scheda tecnica prodotto

Codice	AGN42/250
Descrizione	Agnolotti caprino, "Sciopetin" e miele
Codice EAN13/GS1	8019319004113
Quantità netta	250 g



Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.