

Gnocchi freschi agli "Sciopetin" e Caprino



Pasta fresca di grano duro coi "Sciopetin" e caprino

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 gli ultimi nati di questa linea, prodotti con l'impiego di materie prime "Sciopetin" coltivate nel nostro territorio dalla Società Cooperativa Sociale Cadore Onlus e formaggio Caprino del Bellunese.

Ingredienti per la pasta

Farina di patate (al 42%), acqua, "Sciopetin" (Silene) della Soc. Coop. Soc. Cadore (al 4%), **formaggio** Caprino (**latte** caprino fermenti sale, caglio) (al 2,5%), **uova** pastorizzate da allevamento a terra, amido di **frumento**, sale, **farina**, **farina** tipo 00, semolino di riso.

Modalità e tempi di conservazione

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

Pasta fresca : Gnocchi freschi agli "Sciopetin" e Caprino

Imballo originario: 50 giorni dalla data di produzione e confezionamento

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

Preparazione

In forno tradizionale a 180° per **15 minuti** o in microonde a 600W per massimo **5 minuti**.

Scheda tecnica prodotto

Codice	GNOC24
Descrizione	Gnocchi agli "Sciopetin" e caprino
Codice EAN13/GS1	-
Quantità netta	Prodotto a peso variabile



Recensioni

Nessuna recensione disponibile per questo prodotto.