



SENZA COLORANTI E CONSERVANTI.

TORTELLI AI FUNGHI PORCINI

Confezionamento 1kg= 42 Pz. - 1 Pz. 24g

Ingredienti:

Sfoglia:

farina di grano tenero 00, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, cacao amaro.

Ripieno:

ricotta (siero di latte ovino), fungo porcino (boletus edulis), sale, spezie (pepe, noce moscata).

Modalità di cottura:



Gettare il prodotto surgelato in acqua a bollire.



Confezione da 2,5 Kg



Vassoio da 500 g



Vassoio da 1 Kg



TRADIZIONE ARTIGIANALE TOSCANA

Via Cinigianese, 4 Loc. Arcille - 58042 Campagnatico (GR) - tel. 0564.999100 - Fax 0564.998209