

# Crespelle al tartufungo - IQF (individually quick frozen – surgelati singolarmente)



Prodotto fatto a mano

**Crespelle:** uovo fresco pastorizzato, latte UHT, farina di grano tenero

**ripieno a base di :** ricotta vaccina, e grana padano d.o.p\*, caratterizzato dalla crema ai funghi tartufati (14%).

Peso medio unità: 60 gr. ca.  
Ripieno: 75%

**Porzione consigliata:** 120-180 gr. di prodotto crudo, corrispondente a due-tre unità di prodotto.

**Confezioni:** Sacchetto da tre Kg.

**Unità di vendita:** Cartone da un sacchetto.

\*denominazione di origine protetta

## Parametri in funzione dei tempi di cottura consigliati

| Peso conf. Kg | Peso medio unità gr | Pezzi per confezione N° | Peso consigliato per porzione gr. | Pezzi per porzione N° | Porzioni per confez. N° |
|---------------|---------------------|-------------------------|-----------------------------------|-----------------------|-------------------------|
| 3             | 60                  | 60 ca.                  | 120-180*                          | 2-3                   | 25-16                   |

\*range di peso consigliato entro cui l'operatore può stabilire la porzione adatta per il tipo di servizio che ritiene di prestare

## Pallettizzazione

| Peso netto conf. Kg | Numero cartoni per strato pallet | Numero strati per pallet | Numero cartoni per pallet | Peso netto tot per pallet Kg |
|---------------------|----------------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------|
| 3                   | 16                               | 10                       | 160                       | 480                          |

## Modalità di cottura

I prodotti da forno (*cannelloni, crespelle, rosette*) possono essere utilizzati ancora surgelati o preferibilmente dopo averli fatti scongelare tra a +4°C.

- Imburrare la teglia o distribuire sul fondo u velo di besciamella, e disporre a piacimento i singoli pezzi del prodotto,
- Coprire con besciamella (*oppure una miscela di panna e besciamella, o ancora con una miscela di besciamella, panna e uovo*),
- Infornare la teglia in forno preriscaldato a 150°C e cuocere per ca. 30 minuti se **il prodotto è scongelato**, altrimenti se **il prodotto è ancora surgelato**, cuocere per 20 minuti con la teglia coperta e proseguire altri 35 minuti con la teglia scoperta. In ogni caso il prodotto a cottura ultimata deve presentare una buona gratinatura.

Il documento non è finalizzato alla vendita diretta all'utilizzatore ma è un' "anteprima gastronomica" della nostra gamma. Si rimandano le indicazioni specifiche ai documenti legati alla vendita ed al prodotto stesso.

**Gran Bologna s.r.l. – Produzione pasta fresca surgelata.**

Via della Fisica, 12/b - 40068 San Lazzaro di Savena - Bologna

Tel.: 051 62 58 518 - Fax: 051 62 58 492 - Email: [info@granbologna.it](mailto:info@granbologna.it)

