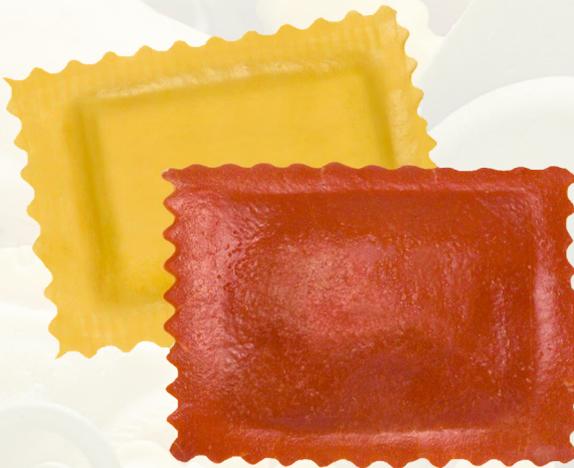


Incantevoli Abitudini al foie gras - prodotto surgelato conservare a -18°C



75 x 55 mm

Elegante raviolo "doppiasfoglia" bicolore di grandi dimensioni (75 x 55 mm) dal ripieno ricercato.

Sfoglia gialla e rossa: semola di grano duro, farina di grano tenero, uovo fresco pastorizzato (25%), con aggiunta di pomodoro e bietola rossa dis. (7% e 2%).

Raviolo a base di: ricotta vaccina e foie gras elaborato al porto e marsala.

Peso unitario: 32 gr.; Ripieno: 55 %;
Tempo di cottura: 5'ca.; Resa: 15 %;

Porzione consigliata: 100-130 gr. di prodotto crudo

Confezioni: sacchetto da tre Kg.

Unità di vendita: cartone da un sacchetto

Parametri in funzione dei tempi di cottura consigliati

Peso confez. Kg	Peso medio unità gr	Tempo di cottura minuti ca.	Resa Cottura	Peso consigliato per porzione gr.	Resa per porzione dopo cottura gr.	Pezzi x porzione N°	Porzioni x confez. N°
3	32	5	15%	110-130*	115-150	3-4	30-23

*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

- Versare la pasta ancora surgelata in abbondante acqua o brodo bollente;
- Appena versata la pasta alzare la fiamma per riportare ad ebollizione il brodo nel minor tempo possibile;
- Mescolare di tanto in tanto e appena tornato il bollore far cuocere per il tempo consigliato secondo i formati. E' consigliabile comunque un assaggio di verifica;
- A cottura ultimata scolare la pasta;
- Aggiungere il condimento e saltare il tutto in padella;
- Servire ben caldo.

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

