

Delizie Punte di Asparagi e Mandorle

Delizie with Asparagus Tips and Almonds



Pasta sfoglia trafilata lentamente al bronzo preparata con:
Farina di grano tenero "00", semola di grano duro, uova.

Cremoso ripieno preparato con:
Punte di asparagi, mandorle, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, pepe.

Slow bronze-die extruded pasta sheet prepared using:
Soft-wheat flour type "00", durum-wheat semolina, eggs.

Creamy filling prepared using:
Asparagus tips, almonds, ricotta cheese, PDO Parmigiano Reggiano, PDO Grana Padano, pepper.



Codice

Code

CR30216



50mm x 65mm



24g/27g



4/5 Min.

Resa dopo la cottura: **17,5%**

Percentuale ripieno: **60%**

Confezionamento: **3x1kg**

Porzioni per chilo: **8**

Peso consigliato per porzione: **circa 125g (5 pezzi)**

Yield after cooking: **17,5%**

Percentage of filling: **60%**

Packaging: **3x1kg**

Portions per kilo: **8**

Suggested weight per portion: **about 125g (5 pieces)**

Tradizionale formato di pasta dall'alta percentuale di ripieno. Preparato con dolcissime punte di asparagi e croccanti mandorle tostate.

A traditional pasta shape with a high percentage of filling. Prepared with the sweetest and most delicate part of asparagus and crunchy toasted almonds, on a bed of mature PDO cheeses.