

TORTELLI DI POLPO E PATATE



Questo tortello unisce mare e terra in un equilibrio delicato: polpo e calamaro si fondono con la cremosità delle patate, racchiusi in una sfoglia dorata che esalta un gusto autentico e avvolgente.

This tortello brings together sea and land in delicate balance: octopus and squid blend with the creaminess of potatoes, enclosed in a golden pasta sheet that highlights an authentic, comforting flavor.

INGREDIENTI

Sfoglia: Farina di grano tenero 00, semola rimanacinata di grano duro, uova da allevamento a terra.

Ripieno: Polpo, tentacoli di calamaro, patate, erbe aromatiche, cipolla, aglio.

INGREDIENTS

Pasta sheet: Soft wheat flour "00", remilled durum wheat semolina, free-range eggs.

Filling: Octopus, squid tentacles, potatoes, aromatic herbs, onion, garlic.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Ragù di polpo in bianco con capperi fritti croccanti
- Coulis di pomodoro, basilico e olive taggiasche
- Dadini di patate arrosto e rondelle di polpo rosolate, fili di peperoncino

RECOMMENDED SAUCES

- White octopus ragù with crispy fried capers
- Tomato coulis, basil, and Taggiasca olives
- Diced roasted potatoes and seared octopus slices, chili threads

DIMENSIONE 4,5x4,5 cm

SIZE 4,5x4,5 cm

PESO 11 g

WEIGHT 11 g

FORMATO

Vaschetta da 1000 g [Cartone da 3 pz]

PACKAGING

1000 g tray [Box of 3 pcs]

SCADENZA 15 mesi

SHELF LIFE 15 months

SCHEDA TECNICA DATA SHEET

gest.cooki.it/tech-docs/dutto

Per accedere richiedi la password al tuo rappresentante di fiducia.

