

RAVIOLI INTEGRALI AL BACCALÀ



L'idea è stata quella di costruire un ripieno che richiamasse il celeberrimo baccalà mantecato usando solo baccalà islandese di primissima qualità.

The idea was to create a filling reminiscent of the famous baccalà mantecato, using only top-quality Icelandic cod.

INGREDIENTI

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

Ripieno: Baccalà islandese stufato, latte, cipolla, patate.

INGREDIENTS

Pasta sheet: Soft wheat flour type 00, free-range eggs.

Filling: Stewed Icelandic cod, milk, onion, potato.

TEMPO DI COTTURA 3'

COOKING TIME 3'

SUGHI CONSIGLIATI

- Scaglie di baccalà, olio evo e olive taggiasche
- Crema di ceci e ceci croccanti al rosmarino
- Cipolla di tropea caramellata e timo

RECOMMENDED SAUCES

- Cod flakes, extra virgin olive oil, and Taggiasca olives
- Chickpea cream and crispy rosemary chickpeas
- Caramelized Tropea onion and thyme

DIMENSIONE 4x4 cm

PESO 6 g

SIZE 4x4 cm

WEIGHT 6 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.

