



**Pastificio
Menazza**

dal 1964

www.pastificiomenazza.it
info@pastificiomenazza.it

IT
05 / 391

LE SPECIALITÀ DELLA LINEA PASTA FRESCA RIPIENA

"Casunsiei" freschi alla ricotta e spinaci

Denominazione legale: PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA



La tipica mezzaluna delle Dolomiti farcita col classico ripieno "di magro": un sapore delicato, da gustare con burro e salvia o abbinare a sughi leggeri

INGREDIENTI:

IMPASTO:

Semola di **grano** duro, **uova** fresche ed acqua.

RIPIENO:

Ricotta vaccina fresca (29% sul ripieno 15% sul totale- crema di **latte**, siero di **latte**, sale), **formaggio** Edamer (**latte**, fermenti, sale, caglio conservante: E251), spinaci freschi (14% sul ripieno 8% sul totale), pane grattugiato (**farina** tipo "0", lievito di birra, sale), **formaggio** Grana Padano (**latte**, sale, caglio conservante: lisozima), sale, noce moscata.



VALORI NUTRIZIONALI PER 100g DI PRODOTTO

Valore energetico in kcal	273kc
Valore energetico in kJ	1.147kJ
Grassi	8,90g
di cui saturi	6,00g
Carboidrati	33,80g
di cui zuccheri	0,80g
Proteine	13,40g
Sale	0,93g

Codice	CAS 02	CAS 01
Descrizione	CASUNSIEI DI RICOTTA E SPINACI GR 250	CASUNSIEI DI RICOTTA E SPINACI GR 500
Codice EAN13/GS1	8019319002324	8019319002317
Quantità netta	250 g	500 g

Modalità e tempi di conservazione

CONFEZIONATO IN ATMOSFERA PROTETTIVA
da conservare in frigorifero da 0° a +3°C

IMBALLO ORIGINARIO

40 giorni dalla data di produzione e confezionamento

IMBALLO APERTO:

a confezione aperta consumare il prodotto entro 2 giorni

Preparazione

PRODOTTO DA CONSUMARE PREVIA COTTURA:

Versare il prodotto appena prima dell'ebollizione,
cuocere a fuoco lento e scolare delicatamente

Tempo di cottura: 5 minuti

ALLERGENI:

Vedi ingredienti evidenziati in grassetto.

Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche frutti
a guscio, sedano, pesce, crostacei e molluschi.