



ALTA TRADIZIONE

TORTELLI ALLA RICCIOLA



Novità

Quando l'eccellenza
del mare incontra
l'arte della pasta fresca





C51

TORTELLI ALLA RICCIOLA

Ingredienti della sfoglia: semola di grano duro, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno 57%: ricciola oceanica e/o del pacifico 36%, limanda e/o brotula, crema di riso, pangrattato, vino, olio extra vergine di oliva, lemongrass, scalogno, aglio.

 4-5 min  +25%  ± 17,5g

 x 1kg 



ELEGANZA E CARATTERE

Il nuovo tortello alla ricciola si distingue per il suo sapore delicato ma intenso allo stesso tempo. Leggere note marine esaltate da fresche note di lemongrass lo rendono adatto sia a ricette semplici che più elaborate e a diverse tipologie di servizio: dalla ristorazione classica a quella commerciale, fino al banqueting.

Questo equilibrio perfetto tra sapore autentico del mare e vivacità agrumatica dà vita a un ripieno che sorprende al primo assaggio.

SCOPRI DI PIÙ

