



Tutti Pasta lanza al mercado la nueva receta de 'Ravioli di carne ai 4 formaggi'

11-11-2013

Tutti Pasta ha lanzado al mercado de la hostelería un nuevo plato preparado a base de pasta fresca rellena al huevo. La receta 'Ravioli di carne ai 4 formaggi', combina los raviolis rellenos de carne típicos italianos con una cremosa salsa a base de 4 exquisitos quesos fundidos.

El plato destaca por la perfecta combinación entre sus deliciosos raviolis rellenos de carne y la cremosa salsa de quesos Emmenthal, Azul, fundido y Parmesano. Una receta que permite al hostelero innovar en el menú de su restaurante. Todo ello con la garantía de calidad y de plato sabroso, sano y nutritivo que acompaña siempre a los platos de Tutti Pasta.

La receta se presenta en raciones en formato individual de 300 grs. listas para consumir con tan solo 4 – 5 minutos de microondas.

La referencia complementa la gama de platos de auténtica pasta fresca italiana formada por recetas de diferentes tipos de pasta fresca al huevo ('Spaghetti', 'Tagliatelle', 'Fettuccini', 'Penne', 'Ravioli', 'Tortellini', etc.), con salsas que se combinan de manera ideal con cada tipo de pasta.

www.tuttipasta.com