

Torta di spinaci

Le torte salate vengono tutt'oggi considerate come derivanti dal periodo medioevale dato che in questo periodo il preparato a base di pasta indicato in latino come pasticium romano iniziò a trasformarsi in "torte" di pasta ripiena per lo più di verdure.

Durante gli anni le ricette si sono evolute e modificate anche grazie al miscuglio delle cucine popolari e alle differenze geografiche, la nostra versione è preparata con la nostra sfoglia e ripiena di spinaci, ricotta, parmigiano e uova.



Confezione da 200 gr

Cartone da 6 PZ

codice ean: 80000051

Packaging: Piatto in cellulosa, ecologico, biodegradabile e compostabile

Shelflife: 360 gg data produzione

Ingredienti: Amido di mais, farina di riso, acqua, panna, olio d'oliva, sale, gomma di Xantano (E 415).

Ingredienti ripieno : Spinaci, ricotta, grana padano, maggiorana, uova, aglio, sale, olio di oliva.

Allergeni: UOVA, LATTE

Conservazione: in congelatore a -20 C°



prodotto congelato



7 min



650 W- 5 min



1