Dr. Oetker Professional

Sorprende con el nuevo Tortelloni Pera Formaggio

¡Déjate inspirar con 6 deliciosas recetas!

Ideales para carta, menú y self service

Pasta al huevo con un relleno contundente de pera y queso.
¡Descongelar y listo!

ORIS-DRO-Prof_A5-Recetario-Tortellini-pera-tr sueltas.indd 1 27/12/16 10:11

Tortelloni Pera Formaggio

El contraste de sabor dulce y salado más sugerente para el paladar

Tortelloni Pera Formaggio

Peso/pieza: 12 g

Piezas/bolsa: 209

Coste pieza (aprox.): 0,09 €*

Pasta al huevo con un relleno contundente de pera y queso.

Sugerencias de presentación:
añadir salsas y/u otros ingredientes para enriquecer tus recetas.

ORIS-DRO-Prof_A5-Recetario-Tortellini-pera-tr sueltas.indd 3 27/12/16 10:11

En la diferencia está el valor

La mejor pasta al huevo ya cocida y ultracongelada

Calidad premium

- Máxima calidad durante 120 minutos en self service
- El relleno no se pierde (ni en cocción ni en servicio)
- Piezas de gran tamaño
- Abundante relleno (30%)
- Ingredientes naturales de la mejor calidad

Sin mermas, rentable

- Bolsas de 2,5 kg
- Perfectamente porcionable (piezas sueltas)
- 1 bolsa cabe perfectamente en 1 bandeja GN

Clientes más satisfechos

- Con sabores novedosos y diferenciales que le aportarán un toque premium a su establecimiento
- Mayor valor percibido de pasta rellena que de pasta suelta (spaghetti, macarrones...)

ORIS-DRO-Prof_A5-Recetario-Tortellini-pera-tr sueltas.indd 4 27/12/16 10:11

Modo de empleo

Tortelloni Pera Formaggio

Descongelar y listo:

Echar la pasta en un recipiente y dejar descongelar a temperatura ambiente.

Agua:

Echar la pasta congelada en agua hirviendo ligeramente salada. Esperar a que vuelva a hervir y cocer durante aprox. 2 minutos.

Horno vapor:

Echar el contenido de una bolsa en una bandeja GN (altura 65 mm). Cocer con vapor durante aprox. 3-4 minutos a 100º C (100% vapor).

Sartén:

Echar la pasta congelada en una sartén. Echar la salsa en la sartén junto con la pasta. Remover mientras se calienta el producto y la salsa durante 3-4 minutos.

Microondas:

Echar la pasta congelada en un recipiente para microondas y cubrir con agua ligeramente salada. Cocinar durante 2-3 minutos a 800 w. Mientras se descongela la pasta se puede aprovechar para calentar la salsa al mismo tiempo.

ORIS-DRO-Prof_A5-Recetario-Tortellini-pera-tr sueltas.indd 5 27/12/16 10:11

Complementar el plato con uvas pasas y almendras.

RECETA CON SALSA DE QUESO DE CABRA

Ingredientes (10 personas):

- 125 g de queso de cabra
- 500 ml de nata
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 100 g de uvas pasa
- 800 g de almendra laminada

Preparación:

Trocear el queso. Calentar todos los ingredientes en un cazo a fuego suave y verter sobre la pasta recién hecha.

Sugerencias:

Saltear las uvas pasas y las almendras en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva durante 1 minuto.

Ración menú: 1,04 €. 108 g/9 piezas + 2 cucharadas salsa (20 ml)
Ración carta: 1,68 €. 180 g/15 piezas + 3 cucharadas salsa (30 ml)

Preparación
5 min.

ORIS-DRO-Prof_A5-Recetario-Tortellini-pera-tr sueltas.indd 6 27/12/16 10:11

RECETA CON ENSALADA TIBIA Y VINAGRETA DE MOSTAZA

Ingredientes (10 personas):

- 200 g de tomates Cherry
- 200 g de mesclum
- 200 ml de vinagreta de mostaza

Preparación:

Cortar los tomates por la mitad. Servir la pasta tibia con el mesclum y los tomatitos y aliñar con la vinagreta.

Vinagreta:

Batir 4 partes de aceite con 2 de vinagre y 1 de mostaza a la antigua y añade sal y pimienta al gusto.

Sugerencias:

Saltear la pasta previamente.

Ración menú: 1,06 €. 108 g/9 piezas + Vinagreta
Ración carta: 1,71 €. 180 g/15 piezas + vinagreta

Preparación
5 min.

ORIS-DRO-Prof_A5-Recetario-Tortellini-pera-tr sueltas.indd 7 27/12/16 10:11

RECETA CON SALSA DE QUESO MANCHEGO

Ingredientes (10 personas):

- 125 g de queso Manchego
- 500 ml de nata
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 100 g de calabaza asada
- 80 g de pistachos

Preparación:

Rallar el queso. Calentar todos los ingredientes en un cazo a fuego suave y verter sobre la pasta recién hecha.

Sugerencias:

Cortar la calabaza y cocerla 8 minutos en el horno a 200º C con aceite y sal. Distribuirla sobre la pasta junto con los pistachos.

Ración menú: 1,18 €. 108 g/9 piezas + 2 cucharadas salsa (20 ml)
Ración carta: 1,87 €. 180 g/15 piezas + 3 cucharadas salsa (30 ml)

Preparación
18 min.

ORIS-DRO-Prof_A5-Recetario-Tortellini-pera-tr sueltas.indd 8 27/12/16 10:11

RECETA CON SALTEADO DE BEICON, ROQUEFORT, NUECES Y RÚCULA

Ingredientes (10 personas):

- 150 g de beicon
- 125 g de queso Roquefort
- 100 g de nueces
- 80 g de rúcula

Preparación:

Saltear el beicon cortado en tiritas sin condimento hasta que empiece a dorarse. Repartir sobre la pasta con el queso y las nueces desmenuzados.

Sugerencias:

Saltear la pasta junto con el beicon.

Ración menú: 1,23 €. 108 g/9 piezas + salteado
Ración carta: 1,94 €. 180 g/15 piezas + salteado

Preparación
5 min.

Substituir el foie por paté de cerdo o pato para una preparación más económica.

RECETA CON SALSA DE FOIE Y FRAMBUESAS

Ingredientes (10 personas):

- 200 g de foie
- 500 ml de nata
- 50 g de cebolla frita
- 100 g de frambuesas
- 50 g de mermelada
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta

Preparación:

Calentar la nata con la mitad del foie y salpimentar al gusto. Verter sobre la pasta recién hecha y agregar el resto del foie, la cebolla frita, las frambuesas y algunas gotitas de mermelada.

€€€ **Ración menú: 1,29 €**. 108 g/9 piezas + 2 cucharadas salsa (20 ml)
Ración carta: 2,03 €. 180 g/15 piezas + 3 cucharadas salsa (30 ml)

Preparación
5 min.

ORIS-DRO-Prof_A5-Recetario-Tortellini-pera-tr sueltas.indd 10 27/12/16 10:11

RECETA CON SALSA DE QUESO PARMESANO

Ingredientes (10 personas):

- 125 g de queso Parmesano
- 500 ml de nata
- Una pizca de sal
- Una pizca de pimienta
- 100 g de arándanos rojos
- 100 g de piñones

Preparación:

Rallar el queso. Calentar todos los ingredientes en un cazo a fuego suave y verter sobre la pasta recién hecha.

Sugerencias:

Saltear los arándanos y los piñones en una sartén con 2 cucharadas de aceite de oliva durante 1 minuto.

Ración menú: 1,41 €. 108 g/9 piezas + 2 cucharadas salsa (20 ml)
Ración carta: 2,20 €. 180 g/15 piezas + 3 cucharadas salsa (30 ml)

Preparación
5 min.

ORIS-DRO-Prof_A5-Recetario-Tortellini-pera-tr sueltas.indd 11 27/12/16 10:11

DENOMINACIÓN	CÓDIGO ARTÍCULO	EAN BOLSA	PESO NETO BOLSA	BOLSAS /CAJA	EAN CAJA	DIMENSIONES CAJA largo/ancho/alto	CAJAS /CAPA	CAJAS /PALET	EAN PALET
¡NUEVO! Tortelloni Pera Formaggio	1-39-270126	4006733006360	2500 g	4	4006733006377	399X299X291	8	40	4006733006803
Caducidad (días): 360 Conservación: (-18° C a -25° C)									

Cuadro de valores nutricionales

DENOMINACIÓN	Valor energético	Grasas >	de las cuales saturadas	Hidratos de carbono >	de los cuales azúcares	Proteínas	Sal
¡NUEVO! Tortelloni Pera Formaggio	836 kJ / 198 kcal	4,5 g	2,4 g	32 g	3,0 g	6,9 g	0,75 g
Información nutricional media por 100 g							

Precios recomendados por ración

Recetas con Tortelloni Pera Formaggio	PRECIO POR RACIÓN MENÚ (salsa incluída)	PRECIO POR RACIÓN CARTA (salsa incluída)	
Receta con salsa de queso de cabra	1,04 €	1,68 €	€
Receta con ensalada tibia y vinagreta de mostaza	1,06 €	1,71 €	€
Receta con salsa de queso Manchego	1,18 €	1,87 €	€€
Receta con salteado de beicon, roquefort, nueces y rúcula	1,23 €	1,94 €	€€
Receta con salsa de foie y frambuesas	1,29 €	2,03 €	€€
Receta con salsa de queso Parmesano	1,41 €	2,20 €	€€
5 tortellonis: 60 g | 1 ración menú: 108 g/9 piezas | 1 ración carta: 180 g/15 piezas			

Dr. Oetker Ibérica, S.A. Avda. Diagonal 601, 3ª planta · 08028 Barcelona · Tel. 902 886 322 · www.oetker.es

La calidad es la mejor receta.