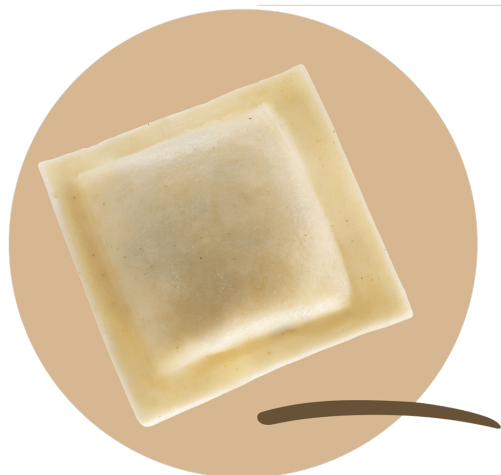




C44STR



## Bartolacci mit Squacquerone und Piadina

### Pastazutaten

Weizenmehl, Wasser.

### Füllungszutaten

Squacquerone-Käse 73%, Piadina 21%,  
Frischkäse, Feldsalat, Weinessig, Pfeffer, Salz.

### Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 222; Energie kJ 933; – Eiweiss g 6,2;  
Kohlenhydrate g 31,2; davon Zucker g 1,9; Fett g  
7,5; davon gesättigte Fettsäuren g 5,1; Ballaststoffe  
g 2,5; Natrium  
g 0,17; Umidità g 50,9; Mineralien g 1,79; Salz g  
0,43.

### Zubereitung

Grillplatte: 3?  
Friteuse: 2/3

#### ZUBEREITUNG:

- Vor dem Garen ca. 30 Minuten auftauen lassen.
- Frittieren oder auf der Grillplatte zubereiten
- NICHT IN WASSER GAREN!

### Ingredienti della salsa



3kg ?  
PRO KARTON



130g  
PORTION



18  
MONAT BEI -18°C

### Datenblatt



37g  
FÜR STÜCKE



64  
PROZENTSATZ DER  
FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE