



C50



## Girasoli mascarpone y nueces



5-6'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg ?

POR CARTÓN



102g

SERVICIO



24

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

### Ingredientes del relleno

Ricota, nueces 15%, mascarpone 11%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal, perejil.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1077- Valor energético kcal 258 – Grasas g 14 de los cuales ácidos grasos saturados g 5,5 – Los hidratos de carbono g 23 de los cuales azúcares g 3,5 – Fibras g 2,0 – Proteínas g 11 – Sal g 1,1

### Ficha de datos



+/- 25g

POR PIEZAS

%

20

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

%

61

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE