



SURGITAL®



K129

Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica

5-6'
TEMPO DI COTTURA

2kg ?
A CARTONE

120g
PORZIONE

18
MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 29%.

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), stracchino 21% (latte, caglio, fermenti lattici, sale), tartufo 5% (Tuber aestivum vitt), pane (farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, latte scremato in polvere, lievito di birra, sale, destrosio, farina di cereali (frumento) maltati), sale, aroma.

Può contenere: senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 965 Energia kcal 229 Grassi g 6,6 di cui acidi grassi saturi g 4,4 Carboidrati g 31,1 di cui zuccheri g 7,0 Fibre g 2,9 Proteine g 9,8 Sale g 0,69

Scheda di prodotto

da 10 a 14 g
A PEZZO

da 41 a 48 mm
LARGHEZZA DI UN PEZZO

da 42 a 52 mm
ALTEZZA DI UN PEZZO

20
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

40
PERCENTUALE DI PASTA

60
PERCENTUALE DI RIPIENO

Smaltimento

CONFEZIONAMENTO: 10 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.

DIVINE
CREAZIONI