



● 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

Smaltimento

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

CONFEZIONAMENTO: 10 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.

