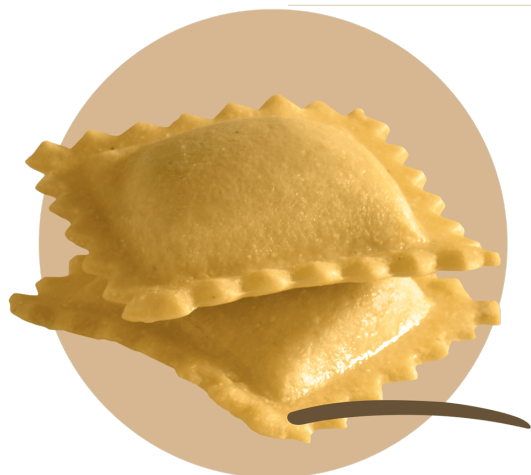




● A11



Agnolotti piemontesi

**5-6'**

TEMPO DI COTTURA

**3kg ?**

A CARTONE

**120g**

PORZIONE

**18**

MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredienti del ripieno

Carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo (acqua, preparato per brodo (sale, sciroppo di glucosio, farina di riso, fiocchi di patate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, **sedano**, porro, pomodoro)), sale), Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), formaggio (**latte**, sale, caglio), spinaci, ortaggi in proporzione variabile (**sedano**, carote, cipolla), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 983 – Energia kcal 233 – Grassi g 5,9 di cui acidi grassi saturi g 2,9 – Carboidrati g 30,2 di cui zuccheri g 1,9 – Fibre g 1,9 Proteine g 13,9 – Sale g 1,04

Smaltimento

Scheda di prodotto

**7.1g**

A PEZZO

**40mm**

LARGHEZZA DI UN PEZZO

**40mm**

ALTEZZA DI UN PEZZO

%**25**

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%**46**

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE