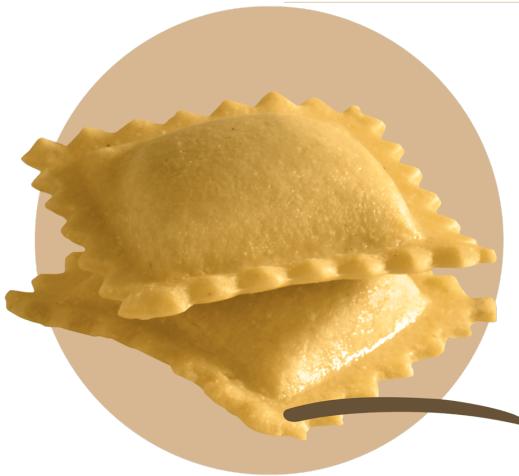




SURGITAL®

A11



Agnolotti piemontesi

MIN

5-6'
TEMPO DI COTTURA

MAX

3kg ?
A CARTONE

MIN

120g
PORZIONE

MAX

18
MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

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

Scheda di prodotto

1pz

7.1g
A PEZZO

1pz

40mm
LARGHEZZA DI UN PEZZO

1mm

40mm
ALTEZZA DI UN PEZZO

%

25
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%

46
PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE

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