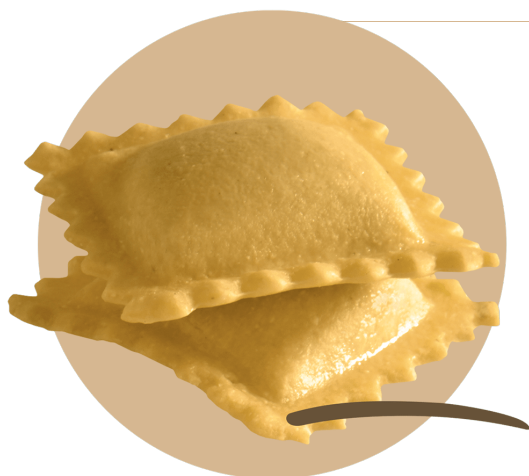




● A11



## Agnolotti piemontesi



5-6'

TEMPO DI COTTURA



3kg €



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

sacco  
HDPE 2  
**plastica**

cartone  
PAP 20  
**carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni del tuo comune

### 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