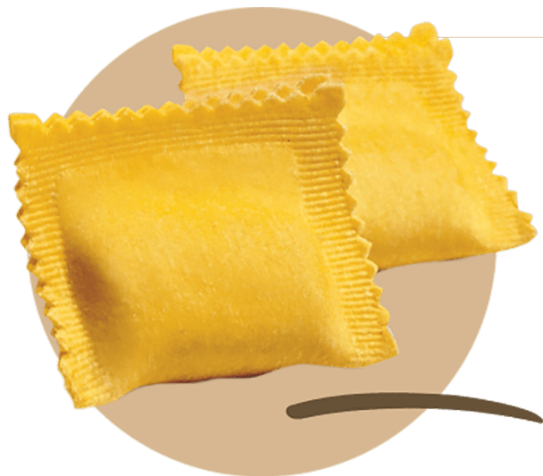




A01



Agnolotti



4-5'

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

45%: mortadella (carne di suino, sale, spezie e piante aromatiche, antiossidanti: ascorbato di sodio, acido ascorbico, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), carne di suino, carne di tacchino, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), formaggio (**latte**, sale, caglio), **uova** da allevamento a terra, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1180 – Energia kcal 280 – Grassi g 6,9 di cui acidi grassi saturi g 4,1 – Carboidrati g 38,0 di cui zuccheri g 1,2 – Fibre g 3,0 Proteine g 15,0 – Sale g 0,71

Smaltimento

Scheda di prodotto



+/- 6,5g

A PEZZO



44mm

LARGHEZZA DI UN PEZZO



35

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA



45

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE