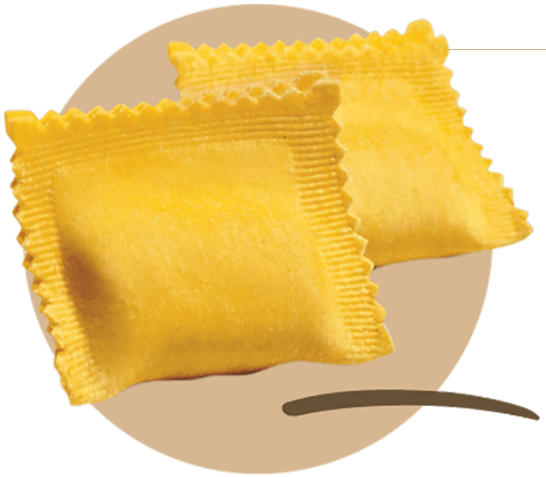
A01



Agnolotti

4-5’ TEMPO DI COTTURA	3kg e
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

sacco HDPE 2 plastica	cartone PAP 20 carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

+/- 6,5g A PEZZO	44mm LARGHEZZA DI UN PEZZO
35 RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA	45 PERCENTUALE DI RIPIENO

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE