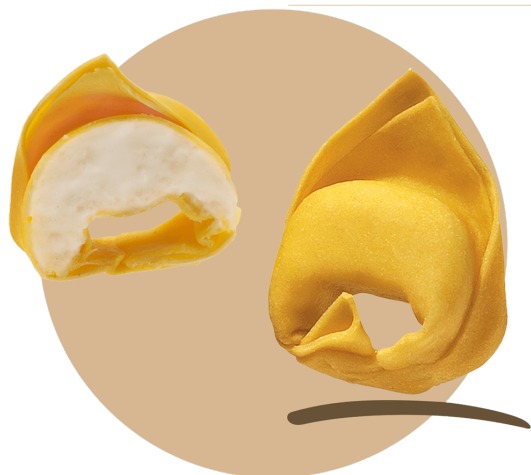




● K100



## Balanzoni al Parmigiano Reggiano



5-6'

TEMPO DI COTTURA



2kg ?

A CARTONE



140g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 29%.

### Ingredienti del ripieno

Parmigiano Reggiano DOP 42% (**latte**, sale, caglio), ricotta (siero di **latte**, sale, correttore di acidità: acido lattico), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), **uova** da allevamento a terra, sale, noce moscata.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 978 Energia kcal 234 Grassi g 7,1 di cui acidi grassi saturi g 4,4 Carboidrati g 28,7 di cui zuccheri g 2,5 Fibre g 2,3 Proteine g 12,6 Sale g 0,86

### Smaltimento

### Scheda di prodotto



da 13 a 14 g

A PEZZO



da 32 a 34 mm

LARGHEZZA DI UN PEZZO



da 35 a 37 mm

ALTEZZA DI UN PEZZO



%

33

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA



%

51

PERCENTUALE DI PASTA



%

49

PERCENTUALE DI RIPIENO

