



SURGITAL®

K100



## Balanzoni al Parmigiano Reggiano

MIN

5-6'

TEMPO DI COTTURA

CARTONE

2kg ?

A CARTONE

ORO

140g

PORZIONE

CALENDARIO

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

1pz

da 13 a 14 g

A PEZZO

CARTONE

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

DIVINE  
CREAZIONI