



### Ingredienti della sfoglia

Farina di grano tenero tipo "00", acqua.

### Ingredienti del ripieno

Squacquerone 73% (latte, fermenti lattici, caglio, sale), piadina 21% (farina di grano tenero tipo "0", latte, strutto, uova, sale, agenti lievitanti (disolfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais), formaggio fresco (latte, crema di latte, sale), insalata "lattughino", aceto di vino, pepe, sale.

Può contenere: senape, soia.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 222; Energia kJ 933; Proteine g 6,2; Carboidrati g 31,2; di cui zuccheri g 1,9; Grassi g 7,5; di cui acidi grassi saturi g 5,1; Fibre g 2,5; Sodio g 0,17; Umidità g 50,9; Minerali g 1,79; Sale g 0,43.

### Preparazione

Piastra: 3?  
Friggitrice: 2-3?

#### MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

- Decongelare per circa 30 minuti prima della cottura
- Friggere o piastrare
- NON CUOCERE IN ACQUA!

## Bartolacci con squacquerone e piadina

	3kg ?	A CARTONE		130g	PORZIONE
	18	MESI A -18°C			

### Scheda di prodotto

	37g	A PEZZO		64	PERCENTUALE DI RIPIENO
--	-----	---------	--	----	------------------------

