K134

Bauletti® con friarielli e Caciocavallo Silano DOP

5' TEMPO DI COTTURA	2kg e
130g PORZIONE	18 MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Friarielli brasati 36% (friarielli 95%, olio extra vergine di oliva, aglio, porro, peperoncino), ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), Caciocavallo Silano DOP 25% (**latte**, siero innesto naturale, sale, caglio), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), sale, pepe.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 228 – Energia kJ 960 – Proteine g 11,4 – Carboidrati g 28,5 di cui zuccheri g 2,3 – Grassi g 7,1 di cui acidi grassi saturi g 4,2 – Fibre g 2,3 – Sale g 0,81

Smaltimento

vassoio e lamina PET 1 **plastica**	cartone PAP 20 **carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

da 18 a 23 g A PEZZO	da 40 a 50 mm LARGHEZZA DI UN PEZZO
da 55 a 65 mm ALTEZZA DI UN PEZZO	20 RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA
38 PERCENTUALE DI PASTA	62 PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.