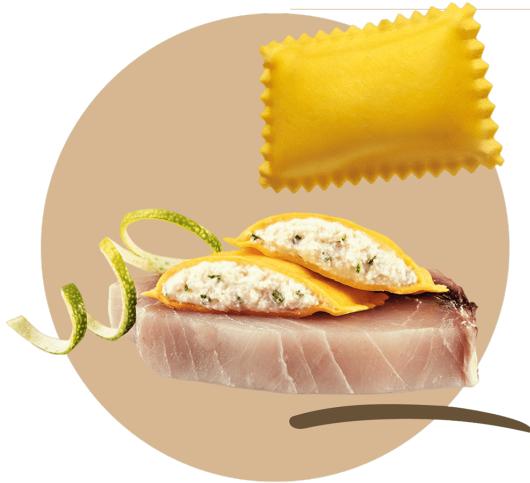




SURGITAL®

K136



## Bauletti® con pesce spada e lime

5'  
TEMPO DI COTTURA

2kg ?  
A CARTONE

110g  
PORZIONE

18  
MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

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

### Ingredienti del ripieno

Pesce spada 55%, ricotta (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), gelatina alimentare di origine animale, olio extra vergine di oliva, succo di lime 1%, sale, scorza di lime 0,1%, aglio.

Può contenere: senape, soia.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 905 Energia kcal 216 Grassi g 9,3 di cui acidi grassi saturi g 4,8 Carboidrati g 18,8 di cui zuccheri g 3,1 Fibre g 0,91 Proteine g 13,8 Sale g 1,2

### Smaltimento

### 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.



DIVINE  
CREAZIONI