



● K141



Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Carne di bovino 60%, acqua, vino Barolo DOCG 6 %, amido di riso, olio extra vergine di oliva, cipolla, sedano, carote, sale, gelatina alimentare di origine animale, aglio, alloro, rosmarino, sale.

Può contenere: **senape, soia, solfiti.**

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

Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG

**5'**

TEMPO DI COTTURA

**2kg ?**

A CARTONE

**110g**

PORZIONE

**18**

MESI A -18°C



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.