



SURGITAL®

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

 MIN	5'	 2kg ?
TEMPO DI COTTURA		A CARTONE
 110g	PORZIONE	 18
MESI A -18°C		



#### Scheda di prodotto

 1pz	da 18 a 23 g	 da 40 a 50 mm
A PEZZO		LARGHEZZA DI UN PEZZO
 %	da 55 a 65 mm	 %
ALTEZZA DI UN PEZZO		RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA
 %	38	 %
PERCENTUALE DI PASTA		PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.