



● K141



Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG



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

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

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.

