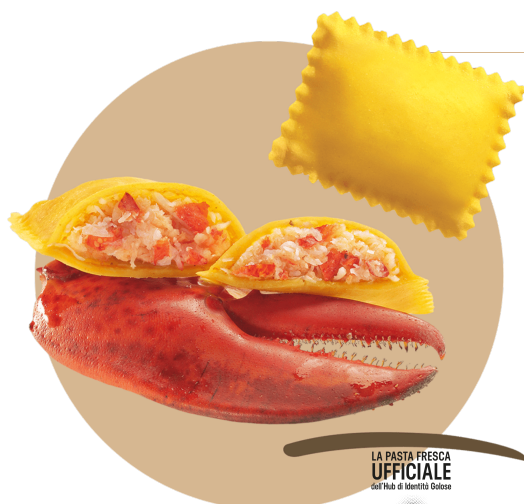




● K119



LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
del Polo di Identità Colore  
IDENTITÀ  
MILANO

## Bauletti® ripieni all'astice



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

**Astice** americano 33%, **granchio**, purea di patata (patate, brodo (acqua, preparato per brodo (sale, **gamberetti** boreali disidratati, **merluzzo** Nordico disidratato, sciroppo di glucosio, zuccheri, ortaggi disidratati in proporzione variabile (carote, cipolla, pomodoro), spezie), **sedano**, carote, cipolla, sale), olio extra vergine di oliva, rosmarino), sale, menta, pepe.

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

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 608 Energia kcal 144 Grassi g 1,8 di cui acidi grassi saturi g 0,4 Carboidrati g 22,4 di cui zuccheri g 1,4 Fibre g 1,6 Proteine g 8,7 Sale g 0,97

### 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.

