V110

Cannelloni alla carne con besciamella 2 kg

60'
TEMPO DI COTTURA

4kg e

Ingredienti

Besciamella 51% (**latte** intero fresco pastorizzato, farina di **frumento**, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (palma, cocco), olio (semi di girasole)), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), **burro**, sale, noce moscata), Pasta all'uovo precotta farcita 45% (pasta all'uovo precotta 37% (pasta all'uovo 67% (semola di **grano** duro, **uova** 18,5%, acqua), acqua)), carne di bovino 33%, ortaggi in proporzione variabile (**sedano**, carote, cipolla), brodo (acqua, preparato per brodo (sale, sciroppo di glucosio, farina di riso, fiocchi di patate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, **sedano**, porro, pomodoro)),sale)), polpa di pomodoro, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), spinaci, bieta erbetta, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio), polpa di pomodoro 3%, cipolla, olio di semi di girasole, sale, zucchero. Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**) spolverato in superficie.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Scheda di prodotto

%	%
45	55
PERCENTUALE DI PASTA	PERCENTUALE DI SALSA

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 626 Energia kcal 150 Grassi g 7,4 di cui acidi grassi saturi g 2,6 Carboidrati g 12,6 di cui zuccheri g 1,2 Fibre g 1,1 Proteine g 7,6 Sale g 1,30

Preparazione

Forno tradizionale (180°C): **1 h** a piatto aperto e surgelato.
Forno ventilato (180°C): **30-35 min** a piatto aperto e surgelato.

Smaltimento