V106

Cannelloni ricotta e spinaci con besciamella 2 kg

5kg e

Scheda di prodotto

%	%
45	55
PERCENTUALE DI PASTA	PERCENTUALE DI SALSA

Ingredienti della pasta

Pasta all'uovo precotta farcita 45% (pasta all'uovo precotta 37% (pasta all'uovo 67% (semola di **grano** duro, **uova** 18,5%, acqua), acqua), ricotta 41% (siero di **latte**, sale, correttore di acidità: acido lattico), spinaci 13,5%, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), sale).

Ingredienti della salsa

Polpa di pomodoro 3%, cipolla, olio di semi di girasole, sale, zucchero. Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**) spolverato in superficie.

Ingredienti della besciamella

Besciamella 51% (**latte** intero fresco pastorizzato, farina di **frumento**, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (cocco), olio (semi di girasole)), acqua), **burro**, sale, noce moscata).

Può contenere: **senape, soia.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 536 Energia kcal 128 Grassi g 6,8 di cui acidi grassi saturi g 4,3 Carboidrati g 11 di cui zuccheri g 2,2 Fibre g 1,7 Proteine g 5,1 Sale g 1.2

Preparazione

Forno tradizionale (180°C): **1 h** a piatto aperto e