



Cappellacci di zucca violina

4-5'
TEMPO DI COTTURA

MIN

3kg ?
A CARTONE

135g
PORZIONE

PZ

18
MESI A -18°C

CALENDAR

Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredienti del ripieno

Zucca violina 65%, pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio), formaggio (latte, sale, caglio), zucchero, amaretto (zucchero, mandorle di albicocca, albumi d'uovo, lattosio, proteine del latte, agente lievitante: carbonato acido di sodio, aroma naturale di mandorla amara), sale, noce moscata.

Può contenere: senape, frutta secca a guscio, soia.

Scheda di prodotto

+/- 15,3g
A PEZZO

PZ

25

RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

%

51
PERCENTUALE DI RIPIENO

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 903 – Energia kcal 214 – Grassi g 3,8 di cui acidi grassi saturi g 2,2 – Carboidrati g 34,0 di cui zuccheri g 5,8 – Fibre g 3,0 Proteine g 9,4 – Sale g 0,58

Smaltimento

