C30

Cappellacci di zucca violina

4-5'
TEMPO DI COTTURA

3kg e

130g
PORZIONE

18
MESI A -18°C

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, albume 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

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

sacco HDPE 2 plastica	cartone PAP 20 carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune