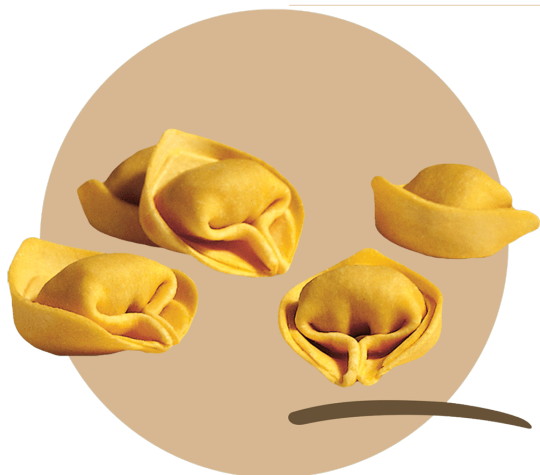




● B06



## Cappelletti romagnoli



3-4'

TEMPO DI COTTURA



3kg ?

A CARTONE



120g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

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

### Ingredienti del ripieno

Casatella (**latte**, **crema di latte**, sale, fermenti lattici, caglio), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), formaggio (**latte**, sale, caglio), **uova** da allevamento a terra, sale, spezie.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Scheda di prodotto



+/- 3,2g

A PEZZO

%

40

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%

32

PERCENTUALE DI RIPIENO

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1226 – Energia kcal 291 – Grassi g 8,9 di cui acidi grassi saturi g 5,1 – Carboidrati g 38,0 di cui zuccheri g 0,7 – Fibre g 1,6 Proteine g 14,0 – Sale g 1,0

### Smaltimento



ALTA TRADIZIONE