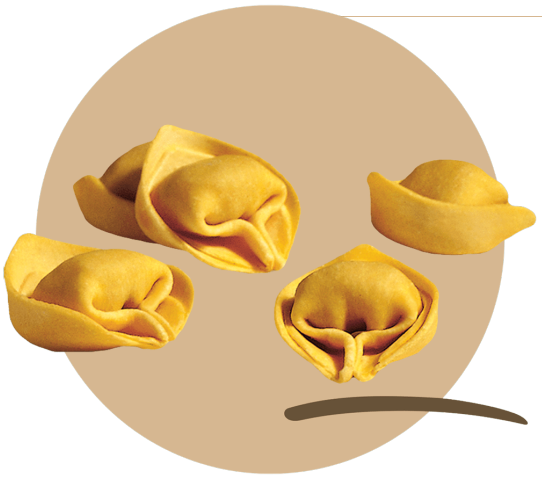
B06

Cappelletti romagnoli



3-4'
TEMPO DI COTTURA

3kg e

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**.

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

sacco	cartone
HDPE 2	PAP 20
plastica	carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

+/- 3,2g
A PEZZO

40
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

32
PERCENTUALE DI RIPIENO

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE