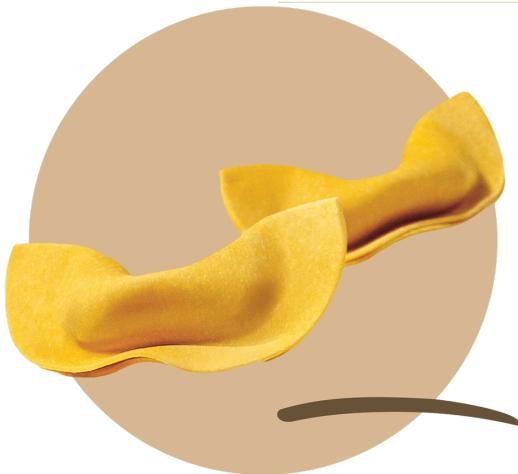




SURGITAL®

A12



## Casoncelli

MIN

3-4'  
TEMPO DI COTTURA

MAX

3kg ?  
A CARTONE

MIN

120g  
PORZIONE

MAX

18  
MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

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

### Ingredienti del ripieno

Carne di bovino, carne di suino, pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio), formaggio (latte, sale, caglio), uova, ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), pera disidratata, amaretto (zucchero, mandorle di albicocca, albumi d'uovo, lattosio, proteine del latte, agente lievitante: carbonato acido di sodio, aroma naturale di mandorla amara), uva sultanina (uva secca, olio di semi di cotone, olio di palma), prezzemolo, vino, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio.

Può contenere: senape, soia.

### Scheda di prodotto

IPZ

+/- 6.4g  
A PEZZO

%

25  
RESA PORZIONE DOPO LA  
COTTURA

%

50  
PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1087 – Energia kcal 258 – Grassi g 7,2  
di cui acidi grassi saturi g 3,6 – Carboidrati g 34,1 di  
cui zuccheri g 3,2 – Fibre g 1,0 Proteine g 13,7 –  
Sale g 0,85

### Smaltimento