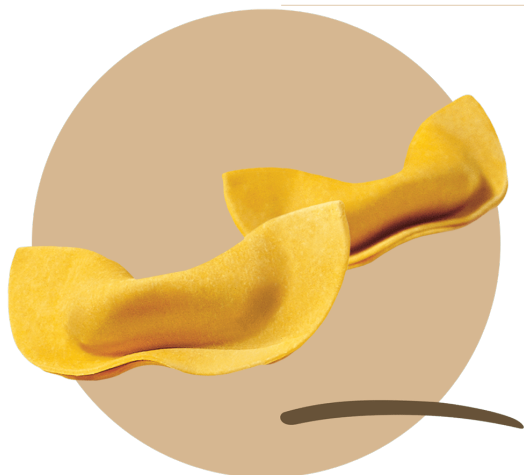




● A12



## Casoncelli



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, 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, albume 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**.

### 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

### Scheda di prodotto



+/- 6.4g

A PEZZO

%

25

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%

50

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE