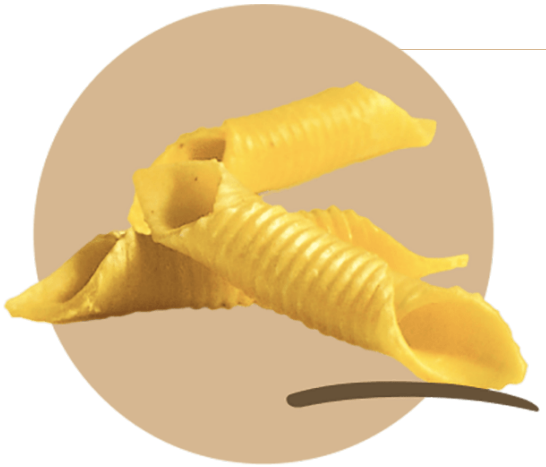
D01



# Garganelli romagnoli

| | |
|---|---|
| 4-5’<br>TEMPO DI COTTURA | 3kg e |
| 100g<br>PORZIONE | 24<br>MESI A -18°C |

## Ingredienti

Semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero tipo “00”, **uova** da allevamento a terra 18,5%, acqua, sale.

Può contenere: **senape**, **soia**.

## Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1180 – Energia kcal 279 – Grassi g 2,7 di cui acidi grassi saturi g 0,8 – Carboidrati g 49,2 di cui zuccheri g 1,6 – Fibre g 2,8 Proteine g 13,0 – Sale g 0,50

## Smaltimento

| | |
|---|---|
| sacco<br>HDPE 2<br>**plastica** | cartone<br>PAP 20<br>**carta** |

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

## Scheda di prodotto

| | |
|---|---|
| +/- 1,5g<br>A PEZZO | 50<br>RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA |

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE