F11

Gnocchi caserecci alla rapa rossa

1' TEMPO DI COTTURA	10kg e
140g PORZIONE	24 MESI A -18°C

Ingredienti

Purea di patata (acqua, fiocchi di patate (patata 99%, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, spezie), fecola di patata), farina di **grano**tenero tipo "00", succo di rapa rossa disidratata 2% (succo di rapa rossa disidratata, maltodestrine, regolatore di acidità: acido citrico), sale. Farina di riso spolverata in superficie.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 2164 – Energia kJ 695 – Proteine g 3,1 – Carboidrati g 36,1 di cui zuccheri g 9,3 – Grassi g 0,23 di cui acidi grassi saturi g 0,13 – Fibre g 2,7 – Sodio g 0,30 – Sale g 0,74

Smaltimento

busta	cartone
LDPE 4	PAP 20
plastica	carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

+/- 3.3g A PEZZO	10 RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE