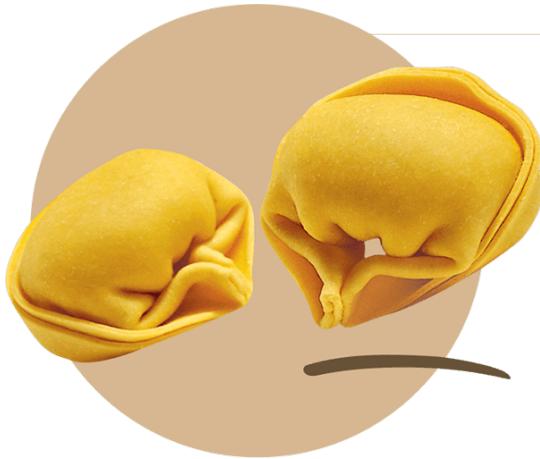




B17



#### Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

#### Ingredienti del ripieno

52%: Casatella (latte, crema di latte, sale, fermenti lattici, caglio), ricotta (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), 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 1105 – Energia kcal 263 – Grassi g 8,9  
di cui acidi grassi saturi g 5,4 – Carboidrati g 31,7 di  
cui zuccheri g 0,7 – Fibre g 1,7 Proteine g 13,1 –  
Sale g 1,20

## Grancappelletto® Romagnolo

4-5'  
TEMPO DI COTTURA

3kg ?  
A CARTONE

135g  
PORZIONE

18  
MESI A -18°C

#### Scheda di prodotto

+/- 15.3g  
A PEZZO

25  
RESA PORZIONE DOPO LA  
COTTURA

52  
PERCENTUALE DI RIPIENO



#### Smaltimento