



C29



Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di latte, sale, correttore di acidità: acido lattico), funghi in proporzione variabile 20% (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko), pangrattato (farina di grano tenero tipo "D", acqua, sale, lievito di birra), funghi porcini 8% (Boletus edulis e relativo gruppo), Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.

Può contenere: soia, senape.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 822 – Energia kcal 195 – Grassi g 4,1 di cui acidi grassi saturi g 2,5 – Carboidrati g 28,1 di cui zuccheri g 2,3 – Fibre g 2,8 Proteine g 10,0 – Sale g 0,83

Grantortellone® con funghi porcini

MIN	4-5'	3kg ?
TEMPO DI COTTURA		A CARTONE
135g	PORZIONE	24
MESI A -18°C		

Scheda di prodotto

1pz	%
+/- 15,3g A PEZZO	25
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA	
%	
52	PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE

Smaltimento