



SURGITAL®

K130



Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 29%.

Ingredienti del ripieno

Purea di patate viola 60% (Vitelotte), stracchino (latte, caglio, fermenti lattici, sale), guanciale di Norcia (carne di suino, sale, pepe, aglio, aromi, zuccheri: destrosio e saccarosio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio, antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio), Pecorino Romano DOP (latte ovino, sale, caglio), latte intero fresco pasteurizzato, olio extra vergine di oliva, aglio, sale, erba cipollina.

Può contenere: senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 806 Energia kcal 191 Grassi g 3,2 di cui acidi grassi saturi g 1,7 Carboidrati g 29,6 di cui zuccheri g 3,6 Fibre g 4,6 Proteine g 8,6 Sale g 0,95

Smaltimento

Le Violette con patata viola Vitelotte

4-5'
TEMPO DI COTTURA

2kg ?
A CARTONE

120g
PORZIONE

18
MESI A -18°C

Scheda di prodotto

da 13 a 17 g
A PEZZO

da 42 a 52 mm
LARGHEZZA DI UN PEZZO

da 45 a 55 mm
ALTEZZA DI UN PEZZO

20
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

40
PERCENTUALE DI PASTA

60
PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 8 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.

DIVINE
CREAZIONI