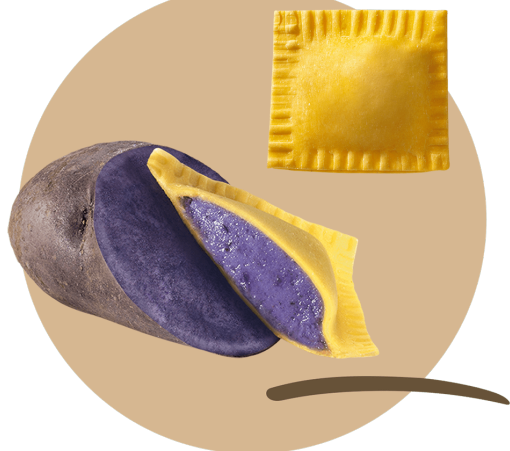




● K130

## Le Violette con patata viola Vitelotte



### 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 pastorizzato, 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

|  |  |
|--|--|
| <br><b>4-5'</b><br>TEMPO DI COTTURA | <br><b>2kg ?</b><br>A CARTONE |
| <br><b>120g</b><br>PORZIONE         | <br><b>18</b><br>MESI A -18°C |

### Scheda di prodotto

|  |  |
|--|--|
| <br><b>da 13 a 17 g</b><br>A PEZZO              | <br><b>da 42 a 52 mm</b><br>LARGHEZZA DI UN PEZZO |
| <br><b>da 45 a 55 mm</b><br>ALTEZZA DI UN PEZZO | <br><b>20</b><br>RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA    |
| <br><b>40</b><br>PERCENTUALE DI PASTA           | <br><b>60</b><br>PERCENTUALE DI RIPIENO           |

CONFEZIONAMENTO: 8 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.

