K130

Le Violette con patata viola Vitelotte

4-5' TEMPO DI COTTURA	2kg ℮ A CARTONE
120g PORZIONE	18 MESI A -18°C

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

vassoio e lamina	cartone
PET 1	PAP 20
plastica	carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

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.