P1008

Lunette ai 4 formaggi precotte

3kg e

200g
PORZIONE

24
MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova**18,5%, acqua.

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), formaggi 26% (Gorgonzola DOP (**latte**, sale, caglio), Taleggio DOP (**latte**, fermenti lattici, sale, caglio), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), robiola (**latte**, **crema di latte**, fermenti lattici, sale)), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo “0”, acqua, sale, lievito di birra), sale, acqua.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1046 – Energia kcal 249 – Grassi g 8,7 di cui acidi grassi saturi g 5,6 – Carboidrati g 29,3 di cui zuccheri g 2,1 – Fibre g 1,9 Proteine g 12,4 – Sale g 0,73

Preparazione

In acqua bollente: **1,30 min**
In padella: **4 min**
In forno a microonde (750w): **3/4 min**
In forno a vapore (100°c): **2 min**
Nel cuocipasta: **2 min**

Smaltimento

sacco HDPE 2	cartone PAP 20
plastica	carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Scheda di prodotto

10,5g
A PEZZO

10
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

56
PERCENTUALE DI PASTA

44
PERCENTUALE DI RIPIENO