



● B05



## Mezzelune verdi ricotta e spinaci



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg ?

A CARTONE



105g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 18,5%, acqua, spinaci disidratati 1%.

### Ingredienti del ripieno

Ricotta 51% (siero di **latte**, sale, correttore di acidità: acido lattico), mascarpone (**crema di latte**, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), spinaci 10%, Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), prezzemolo, sale.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 928 – Energia kcal 220 – Grassi g 6,2 di cui acidi grassi saturi g 4,1 – Carboidrati g 27,8 di cui zuccheri g 3,2 – Fibre g 2,5 Proteine g 12,1 – Sale g 1,08

### Smaltimento

### Scheda di prodotto



+/- 10,5g

A PEZZO

%

30

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%

59

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE