



## Panzerotti con funghi porcini

5-6'  
TEMPO DI COTTURA

3kg ?  
A CARTONE

115g  
PORZIONE

24  
MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua.

### Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), funghi in proporzione variabile 32% (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), funghi porcini 2% (Boletus edulis e relativo gruppo), sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, aglio.

Può contenere: senape, soia.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 761 – Energia kcal 181 – Grassi g 4,4 di cui acidi grassi saturi g 2,6 – Carboidrati g 26,6 di cui zuccheri g 2,1 – Fibre g 2,9 Proteine g 7,2 – Sale g 0,60

### Scheda di prodotto

+/- 22g  
A PEZZO

15  
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

60  
PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE

### Smaltimento