D18

Pizzoccheri

5'/6' TEMPO DI COTTURA	1,5kg e
100g PORZIONE	24 MESI A -18°C

Ingredienti

Semola di **grano** duro, acqua, farina integrale di grano saraceno 22%, sale.

Può contenere: **uova**, **senape**, **soia**.

I Pizzoccheri arrivano dalla Valtellina e sono grosse tagliatelle scure ricavate da un impasto di farina di frumento e di farina di grano saraceno, riconosciute come prodotto agroalimentare tradizionale. Ideali se gustati con formaggi locali e verdure, in particolare la verza.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1247 – Energia kcal 295 – Grassi g 1,0 di cui acidi grassi saturi g 0,3 – Carboidrati g 55,8 di cui zuccheri g 3,3 – Fibre g 7,6 Proteine g 11,8 – Sale g 0,63

Smaltimento

sacco HDPE 2 plastica	cartone PAP 20 carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

+/- 3g A PEZZO	50 RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE