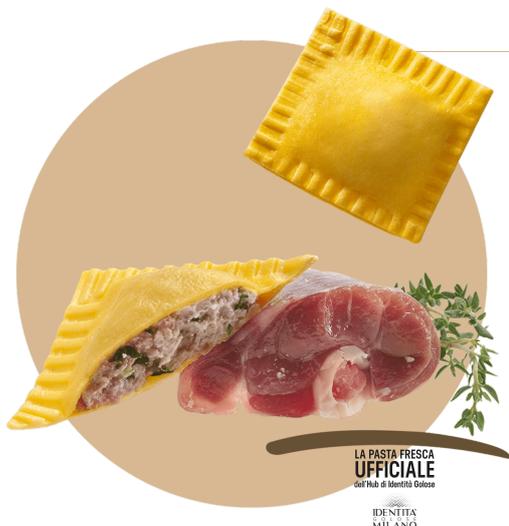




● K116

Quadrelli con agnello e timo



Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 29%.

Ingredienti del ripieno

Carne di agnello 45%, ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), spinaci, brodo (acqua, **sedano**, cipolla, carote, sale), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), cipolla, olio di semi di girasole, Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), vino bianco, aglio, sale, timo 0,3%, pepe.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kj 950 Energia kcal 217 Grassi g 6,6 di cui acidi grassi saturi g 3,3 Carboidrati g 25,1 di cui zuccheri g 2,1 Fibre g 2,0 Proteine g 13,4 Sale g 1,00

Smaltimento

vassoio e lamina
PET 1
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune


4-5'
TEMPO DI COTTURA


2kg e
A CARTONE


120g
PORZIONE


18
MESI A -18°C

Scheda di prodotto


da 12 a 16 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

%
45
PERCENTUALE DI PASTA

%
55
PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 9 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.

