C32

Raviolacci ai carciofi

4-5' TEMPO DI COTTURA	3kg e
130g PORZIONE	18 MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 18,5%,acqua, aroma naturale di carciofo 5%.

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), carciofi 30%, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), sale.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 809 – Energia kcal 192 – Grassi g 4,6 di cui acidi grassi saturi g 3,0 – Carboidrati g 28,1 di cui zuccheri g 2,0 – Fibre g 1,7 Proteine g 8,7 – Sale g 0,83

Smaltimento

sacco HDPE 2 plastica	cartone PAP 20 carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

+/- 18,3g A PEZZO	20 RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA
56 PERCENTUALE DI RIPIENO	

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE