C42

Raviolacci ai funghi porcini

4-5'
TEMPO DI COTTURA

3kg e

130g
PORZIONE

24
MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, semola integrale di **grano** duro 36%, **uova** da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico),funghi in proporzione variabile 21% (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), funghi porcini 8% (Boletus edulis e relativo gruppo), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), olio di semi di girasole, sale, aglio.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 723 – Energia kcal 172 – Grassi g 4,6 di cui acidi grassi saturi g 2,9 – Carboidrati g 22,8 di cui zuccheri g 1,8 – Fibre g 3,6 Proteine g 8,0 – Sale g 0,88

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