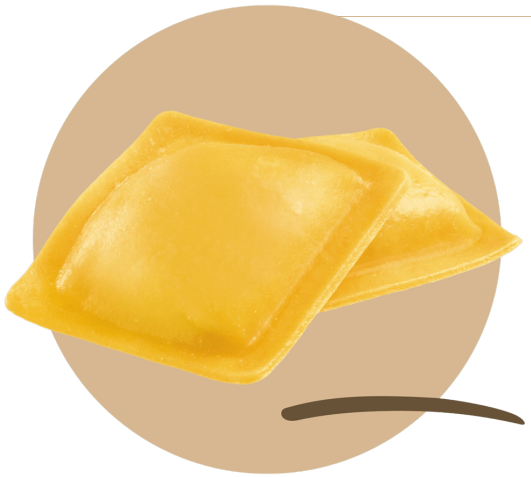
C35



Raviolacci al branzino e profumo di agrumi

4-5' TEMPO DI COTTURA	3kg e
120g PORZIONE	18 MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Branzino 53%, purea di patata, olio extravergine di oliva, succo di agrumi 1,5% (succo di arancia, succo di limone), scorza di agrumi 0,8% (scorza di arancia, scorza di limone), sale, erba cipollina, pepe, aglio.

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

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 831 – Energia kcal 197 – Grassi g 5,8 di cui acidi grassi saturi g 1,2 – Carboidrati g 24,9 di cui zuccheri g 1,6 – Fibre g 1,8 Proteine g 10,5 – Sale g 0,50

Smaltimento

sacco HDPE 2 plastica	cartone PAP 20 carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE

Scheda di prodotto

+/- 18.3g A PEZZO	20 RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA
56 PERCENTUALE DI RIPIENO	