A19

Raviolacci alle carni brasate

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 29%.

Ingredienti del ripieno

Carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo (acqua, preparato per brodo (sale, sciroppo di glucosio, farina di riso, fiocchi di patate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, **sedano**, porro, pomodoro), sale), Parmigiano Reggiano DOP 15% (**latte**, sale, caglio), spinaci, ortaggi in proporzione variabile (**sedano**, carote, cipolla), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 983 – Energia kcal 233 – Grassi g 5,9 di cui acidi grassi saturi g 2,9 – Carboidrati g 30,2 di cui zuccheri g 1,9 – Fibre g 1,9 Proteine g 13,9 – Sale g 1,03

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	