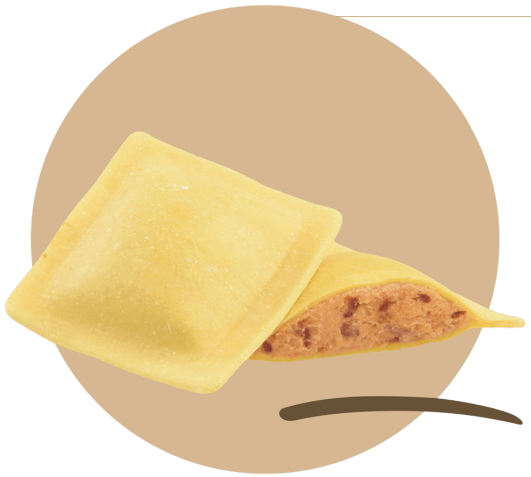
A20



Raviolacci con ‘nduja e pecorino

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

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), nduja 28% (grasso di suino, carne di suino, peperoncino piccante, sale, peperoncino dolce, destrosio, saccarosio, aromatizzanti di affumicatura, antiossidante: acido ascorbico, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio), Pecorino Romano DOP 15% (**latte** ovino, sale, caglio), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo “0”, acqua, sale, lievito di birra), sale.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1156 – Energia kcal 276 – Grassi g 14,0 di cui acidi grassi saturi g 7,2 – Carboidrati g 25,3 di cui zuccheri g 1,4 – Fibre g 2,7 Proteine g 10,9 – Sale g 0,81

Smaltimento

sacco	cartone
HDPE 2	PAP 20
plastica	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