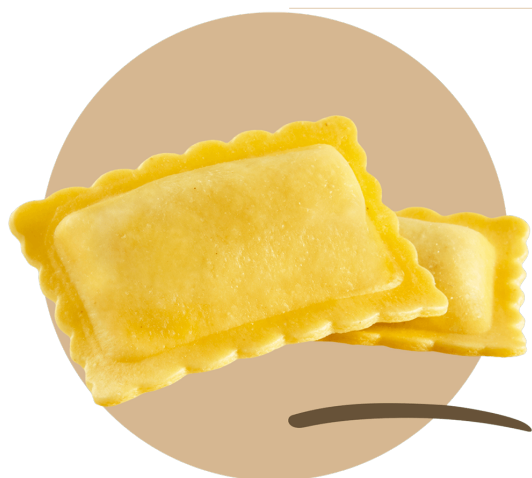




C28



Rettangoli alla cernia



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg ?

A CARTONE



110g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Cernia brasata 38% (**cernia** 95%, olio extra vergine di oliva, aglio, scalogno, vino), ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), **limanda**, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio extra vergine di oliva, scalogno, prezzemolo, erba cipollina, sale, pepe.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 786 – Energia kcal 186 – Grassi g 3,8 di cui acidi grassi saturi g 1,6 – Carboidrati g 25,0 di cui zuccheri g 1,2 – Fibre g 1,6 Proteine g 12,2 – Sale g 0,93

Smaltimento

Scheda di prodotto



+/- 11.1g

A PEZZO

%

20

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%

54

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE