



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.

Scheda di prodotto

| | | | |
|--|----------------------------|--|--|
| | +- 11.1g A PEZZO | | 20 RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA |
| | | | 54 PERCENTUALE DI RIPIENO |

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

