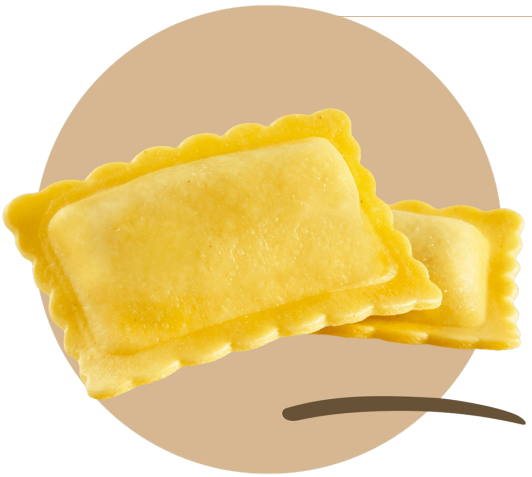
C28



Rettangoli alla cernia

4-5' TEMPO DI COTTURA	3kg e
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

sacco HDPE 2 plastica	cartone PAP 20 carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

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

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE