C27

Rettangoli con salmone e aneto (sfoglia rosa)

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, pomodoro disidratato 2%, succo di rapa rossa disidratata (succo di rapa rossa disidratata, maltodestrine, regolatore di acidità: acido citrico).

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), **salmone** 14%, mascarpone (**crema di latte**, correttore di acidità: acido citrico), **salmone** affumicato 8% (**salmone** 95%, sale, fumo), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, sale, aneto, scalogno, pepe.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 909 – Energia kcal 216 – Grassi g 6,0 di cui acidi grassi saturi g 3,5 – Carboidrati g 29,4 di cui zuccheri g 2,7 – Fibre g 1,7 Proteine g 10,2 – Sale g 0,60

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