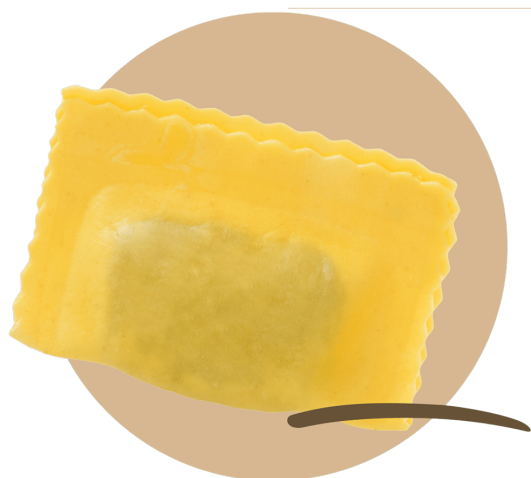




A15



Tortellacci al cinghiale



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg ?

A CARTONE



125g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Carne di cinghiale brasata 82% (carne di cinghiale 60%, polpa di pomodoro, cipolla, **sedano**, carote, olio di semi di girasole, vino, sale, aglio, salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, pepe), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), patate, Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), formaggio (**latte**, sale, caglio).

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 979 – Energia kcal 232 – Grassi g 4,1 di cui acidi grassi saturi g 1,2 – Carboidrati g 28,4 di cui zuccheri g 1,4 – Fibre g 5,5 Proteine g 17,7 – Sale g 1,15

Smaltimento

Scheda di prodotto



+/- 15g

A PEZZO

%

25

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%

49

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE