



Tortellacci al cinghiale

MIN

4-5'

TEMPO DI COTTURA

3kg ?

A CARTONE

MIN

125g

PORZIONE

18

MESI A -18°C

Laboratorio
Tortellini

ALTA TRADIZIONE

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**.

Scheda di prodotto

PZ

+/- 15g

A PEZZO

%

25

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%

49

PERCENTUALE DI RIPIENO

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