



B08



## Tortellacci ricotta e spinaci



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg e



130g

PORZIONE



24

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 18,5%, acqua.

### Ingredienti del ripieno

Ricotta 70% (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), spinaci 19%, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), sale.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 855 – Energia kcal 203 – Grassi g 5,8 di cui acidi grassi saturi g 3,8 – Carboidrati g 27,0 di cui zuccheri g 2,6 – Fibre g 2,3 Proteine g 9,6 – Sale g 0,81

### Smaltimento

sacco  
HDPE 2  
**plastica**

cartone  
PAP 20  
**carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni del tuo comune

### Scheda di prodotto



+/- 17,5g

A PEZZO



25

RESA PORZIONE DOPO LA  
COTTURA



57

PERCENTUALE DI RIPIENO

