



Tortellacci rustici al capriolo

6-7'
TEMPO DI COTTURA

MIN

3kg ?
A CARTONE

125g
PORZIONE

COT

18
MESI A -18°C

CAL

Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, farina integrale di grano saraceno 20%, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno

Carne di capriolo brasata 82% (carne di capriolo 64%, polpa di pomodoro, sedano, carote, cipolla, olio di semi di girasole, vino, sale, aglio, salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, pepe), pangrattato, Grana Padano DOP.

Può contenere: senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 890 – Energia kcal 211 – Grassi g 4,1 di cui acidi grassi saturi g 1,8 – Carboidrati g 26,2 di cui zuccheri g 1,7 – Fibre g 4,7 Proteine g 15,1 – Sale g 1,34

Scheda di prodotto

+/- 15g
A PEZZO

PZ

35
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%

48
PERCENTUALE DI RIPIENO

%

