C26

Tortelli ai crostacei

4-5' TEMPO DI COTTURA	3kg e A CARTONE
120g PORZIONE	18 MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Crostacei 62% (**gambero** argentino, **astice** americano, **granchio**), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), prezzemolo, succo di limone, sale, pepe, acqua, olio di semi di girasole, amido di riso, gelatina alimentare di origine animale, aglio.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1035 – Energia kcal 247 – Grassi g 11,2 di cui acidi grassi saturi g 6,9 – Carboidrati g 22,3 di cui zuccheri g 1,0 – Fibre g 1,7 Proteine g 13,4 – Sale g 0,78

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	

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE