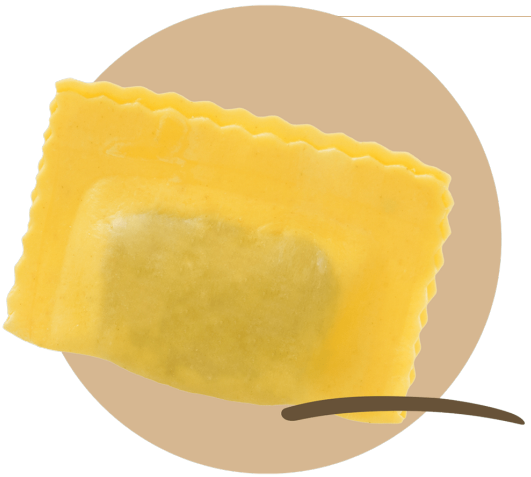
A15



Tortelli al cinghiale

4-5'
TEMPO DI COTTURA

3kg e

120g
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 5,5Proteine g 17,7 – Sale g 1,15

Smaltimento

sacco HDPE 2 plastica	cartone PAP 20 carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

+/- 15g
A PEZZO

%
25
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%
49
PERCENTUALE DI RIPIENO

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE