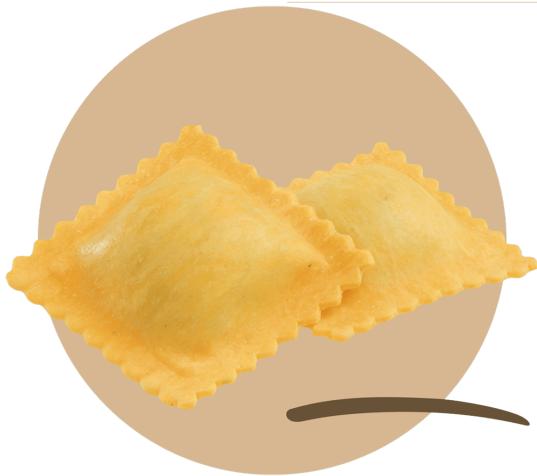




SURGITAL®

C24



Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Zucca violina 70%, Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio), formaggio (latte, sale, caglio), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), zucchero, amaretto (zucchero, mandorle di albicocca, albumi d'uovo, lattosio, proteine del latte, agente lievitante: carbonato acido di sodio, aroma naturale di mandorla amara), sale, noce moscata.

Può contenere: frutta secca a guscio, senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 909 – Energia kcal 215 – Grassi g 2,3 di cui acidi grassi saturi g 1,7 – Carboidrati g 37,8 di cui zuccheri g 1,7 – Fibre g 3,8 Proteine g 8,9 – Sale g 0,33

Tortelli alla zucca violina

MIN

4-5'

TEMPO DI COTTURA

MAX

3kg ?

A CARTONE

MIN

140g

PORZIONE

MAX

18

MESI A -18°C

Scheda di prodotto

1pz

+/- 17,5g

A PEZZO

%

25

RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

%

57

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE

Smaltimento