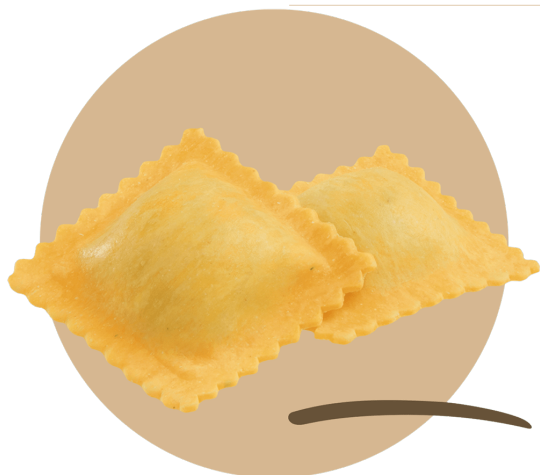




C24



## Tortelli alla zucca violina



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg ?

A CARTONE



140g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### 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, albume 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

### Smaltimento

### Scheda di prodotto



+/- 17,5g

A PEZZO

%

25

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%

57

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE