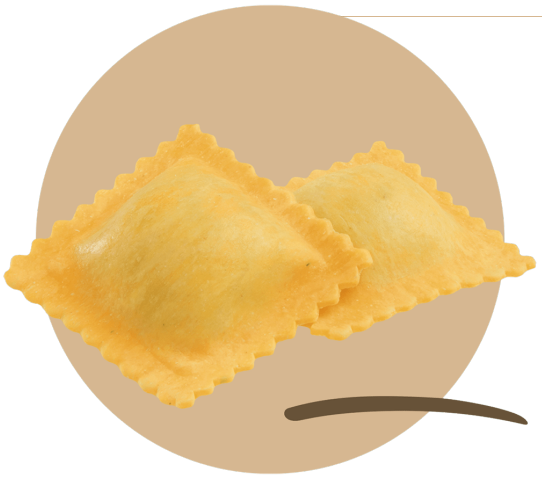
C24



Tortelli alla zucca violina

4-5'
TEMPO DI COTTURA

3kg e

130g
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

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