



Tortelli con mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Ricotta di bufala (siero di latte di bufala, sale), "Mozzarella di Bufala Campana DOP" 21% (latte di bufala, sieroinnesto naturale, caglio, sale), pomodoro 20%, pane (farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, latte scremato in polvere, lievito di birra, sale, destrosio, farina di cereali (frumento) maltati), basilico 2%, sale, olio extra vergine di oliva, pepe.

Può contenere: senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 945 – Energia kcal 225 – Grassi g 9,1 di cui acidi grassi saturi g 6,3 – Carboidrati g 24,8 di cui zuccheri g 3,3 – Fibre g 2,5 Proteine g 9,8 – Sale g 0,73

Smaltimento

 MIN	
4-5'	3kg ? A CARTONE
TEMPO DI COTTURA	
 140g PORZIONE	 24 MESI A -18°C

Scheda di prodotto

 1pz	 %
+- 17,5g A PEZZO	25
	RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA
 %	
57	PERCENTUALE DI RIPIENO

