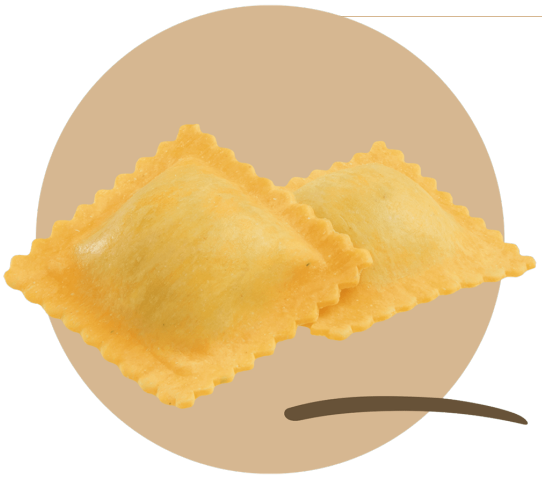
C37



Tortelli con mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico

4-5' TEMPO DI COTTURA	3kg e
130g PORZIONE	24 MESI A -18°C

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE

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 2,5Proteine g 9,8 – Sale g 0,73

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	