



P1004



Tortelloni ai funghi precotti



3kg ?
A CONFEZIONE



200g
PORZIONE



24
MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova 18,5%, acqua.

Ingredienti del ripieno

Ricotta 54% (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), funghi in proporzione variabile 22% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Boletus edulis e relativo gruppo, Lentinus edodes), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), formaggio (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), sale, funghi porcini in polvere, acqua.

Può contenere: senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 999 – Energia kcal 237 – Grassi g 4,5 di cui acidi grassi saturi g 1,6 – Carboidrati g 37,6 di cui zuccheri g 2,3 – Fibre g 2,1 – Proteine g 10,4 – Sale g 0,88



Scheda di prodotto



7,7g
A PEZZO



10
RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA



70
PERCENTUALE DI PASTA



30
PERCENTUALE DI RIPIENO

Preparazione

In acqua bollente: 1,30 min

In padella: 4 min

In forno a microonde (750w): 3/4 min

In forno a vapore (100°C): 2 min

Nel cuocipasta: 2 min

Smaltimento