



● 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

### 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

### Scheda di prodotto

**7,7g**

A PEZZO

**%****10**

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

**%****70**

PERCENTUALE DI PASTA

**%****30**

PERCENTUALE DI RIPIENO

