P1004

Tortelloni ai funghi precotti

3kg e

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

sacco HDPE 2	cartone PAP 20
plastica	carta

Scheda di prodotto

7,7g
A PEZZO

10
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

65
PERCENTUALE DI PASTA

35
PERCENTUALE DI RIPIENO