



Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Ricotta 67% (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), spinaci 10%, Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), formaggio (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), prezzemolo, sale, acqua.

Può contenere: senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 932 – Energia kcal 221 – Grassi g 5,7 di cui acidi grassi saturi g 1,4 – Carboidrati g 31,8 di cui zuccheri g 1,1 – Fibre g 2,4 – Proteine g 9,5 – Sale g 0,55

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

Tortelloni ricotta e spinaci precotti



6kg ?
A CONFEZIONE



200g
PORZIONE



24
MESI A -18°C

Scheda di prodotto



7,7g
A PEZZO



10
RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA



70
PERCENTUALE DI PASTA



30
PERCENTUALE DI RIPIENO



Smaltimento