P509

Tortelloni ricotta e spinaci precotti

1kg e

200g
PORZIONE

24
MESI A -18°C

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 lattico), 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.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 912 – Energia kcal 216 – Grassi g 5,7 di cui acidi grassi saturi g 1,1 – Carboidrati g 31,8 di cui zuccheri g 1,7 – Fibre g 1,8 – 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**

Smaltimento

busta	cartone
>PP 5 + LDPE 4< 7	PAP 20
plastica	**carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

7,7 (+/-2) g
A PEZZO

10
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

70 (+/-5)
PERCENTUALE DI PASTA

30 (+/-5)
PERCENTUALE DI RIPIENO