



Triangoletti al Parmigiano Reggiano

3'
TEMPO DI COTTURA

2kg ?
A CARTONE

100g
PORZIONE

18
MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 29%.

Ingredienti del ripieno

Parmigiano Reggiano DOP 19% (latte, sale, caglio), ricotta (siero di latte, latte, sale), pane (farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, latte scremato in polvere, lievito di birra, sale, farina di grano maltato), panna, gelatina alimentare di origine animale, sale.

Può contenere: senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 924 Energia kcal 220 Grassi g 7,4 di cui acidi grassi saturi g 4,8 Carboidrati g 25,3 di cui zuccheri g 1,3 Fibre g 1,1 Proteine g 12,5 Sale g 1,0

Scheda di prodotto

8,4g
A PEZZO

da 40 a 50 mm
LARGHEZZA DI UN PEZZO

da 40 a 45 mm
ALTEZZA DI UN PEZZO

26
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

40
PERCENTUALE DI PASTA

60
PERCENTUALE DI RIPIENO

DIVINE
CREAZIONI

CONFEZIONAMENTO: 10 VASSOI DA 24 PEZZI CAD.

Smaltimento