



K137



## Triangololetti 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

### Smaltimento

### 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

CONFEZIONAMENTO: 10 VASSOI DA 24 PEZZI CAD.

