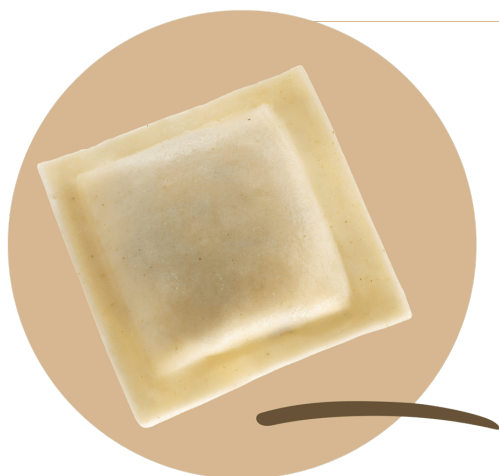




C44STR



Bartolacci con Squacquerone y piadina

Ingredientes de la pasta

Harina de trigo tierno, agua.

Ingredientes del relleno

Queso squacquerone 73%, piadina 21%, queso fresco, lechuga, vinagre, pimienta, sal.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kcal 222; Valor energético kJ 933; - Proteínas g 6,2; Los hidratos de carbono g 31,2; de los cuales azúcares g 1,9; Grasas g 7,5; de los cuales ácidos grasos saturados g 5,1; Fibras g 2,5; Sodio g 0,17; Umidità g 50,9; Minerales g 1,79; Sal g 0,43.

Preparación

Plancha: 3☒
Freidora: 2-3☒

MODO DE PREPARACIÓN:

- Descongelar aproximadamente 30 minutos antes de la cocción
- Freír o cocer a la plancha
- ¡NO COCER EN AGUA!

3kg e
POR CARTÓN

130g
SERVICIO

18
MES A -18 °C

Ficha de datos

37g
POR PIEZAS

64
PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE