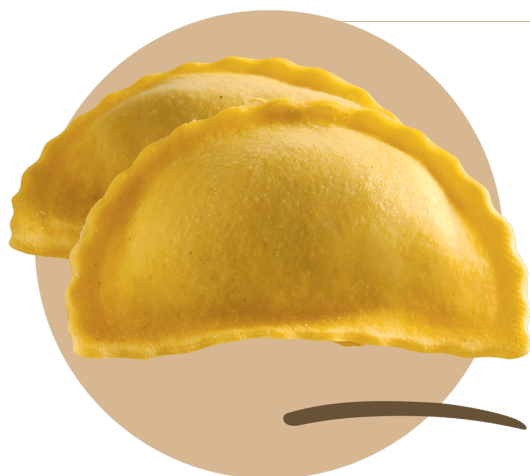




● C15



## Panzerotti con boletus



5-6'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg €

POR CARTÓN



110g

SERVICIO



24

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

### Ingredientes del relleno

Ricota, setas mixtas 32% (champiñones, shiitake, pleurotus, seta nameko), queso Grana Padano DOP, pan rallado, boletus 2%, sal, boletus en polvo, aceite de semillas de girasol, ajo.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 761 - Valor energético kcal 181 - Grasas g 4,4 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,6 - Los hidratos de carbono g 26,6 de los cuales azúcares g 2,1 - Fibras g 2,9 - Proteínas g 7,2 - Sal g 0,60

### Ficha de datos



+/- 22g

POR PIEZAS

%

15

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN

%

60

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE