



#### Ingredientes del relleno

Parmigiano Reggiano DOP 19% (leche, sal, cuajo), ricotta (suero de leche, leche, sal), pan (harina de trigo blando tipo «0», agua, aceite de semilla de girasol, leche desnatada en polvo), levadura de cerveza, sal, harina de trigo malteado), nata, gelatina alimentaria de origen animal, sal.

Puede contener: mostaza, soja.

#### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 924 – Valor energético kcal 220 – Grasas g 7,4 de los cuales ácidos grasos saturados g 4,8 – Los hidratos de carbono g 25,3 de los cuales azúcares g 1,3 – Fibras g 1,1 – Proteínas g 12,5 – Sal g 1,0

#### Preparación

Minutos de cocción en agua hirviendo: 3 min

# Triangoletti con queso Parmigiano Reggiano

MIN	3'	2kg ?
TIEMPO DE COCCIÓN		POR CARTÓN
100g	SERVICIO	18
MES A -18 °C		

#### Ficha de datos

1pz	8,4g	da 40 a 50 mm
POR PIEZAS		LONGITUD DE UNA PIEZA
mm	da 40 a 45 mm	%
ALTURA DE UNA PIEZA		26
RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN		
%	40	%
PORCENTAJE DE PASTA		60
PORCENTAJE DE RELLENO		

