



● K129

Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica

LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Polo di Identità Colore
IDENTITÀ
MILANO

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), stracchino 21% (**latte**, caglio, fermenti lattici, sale), tartufo 5% (Tuber aestivum vitt), pane (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, **latte** scremato in polvere, lievito di birra, sale, destrosio, farina di **cereali (frumento)** maltati), sale, aroma.

Può contenere: **senape, soia.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kj 965 Energia kcal 229 Grassi g 6,6 di cui acidi grassi saturi g 4,4 Carboidrati g 31,1 di cui zuccheri g 7,0 Fibre g 2,9 Proteine g 9,8 Sale g 0,69

Smaltimento

vassoio e lamina
PET 1
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

5-6'
TEMPO DI COTTURA

2kg €
A CARTONE

120g
PORZIONE

18
MESI A -18°C

Scheda di prodotto

da 10 a 14 g
A PEZZO

da 41 a 48 mm
LARGHEZZA DI UN PEZZO

da 42 a 52 mm
ALTEZZA DI UN PEZZO

20
RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

45
PERCENTUALE DI PASTA

55
PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 10 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.

