



● K129

Agnoli con tartufo e Stracchino all'Antica



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 e**

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.