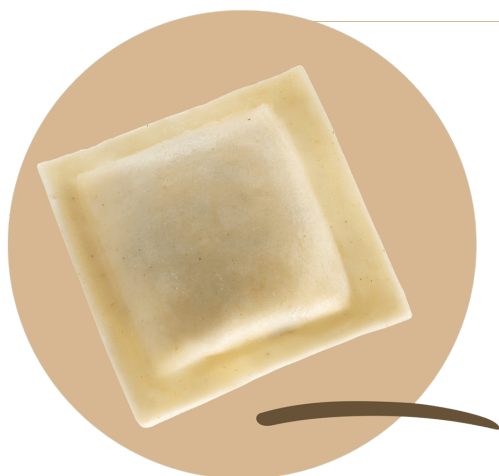




C44STR



Bartolacci con squacquerone e piadina

Ingredienti della sfoglia

Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua.

Ingredienti del ripieno

Squacquerone 73% (**latte**, fermenti lattici, caglio, sale), piadina 21% (farina di **grano** tenero tipo "0", **latte**, strutto, **uova**, sale, agenti lievitanti (disfosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais), formaggio fresco (**latte**, crema di **latte**, sale), insalata "lattughino", aceto di vino, pepe, sale.

Può contenere: **senape, soia.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 222; Energia kj 933; Proteine g 6,2; Carboidrati g 31,2; di cui zuccheri g 1,9; Grassi g 7,5; di cui acidi grassi saturi g 5,1; Fibre g 2,5; Sodio g 0,17; Umidità g 50,9; Minerali g 1,79; Sale g 0,43.

Preparazione

Piastra: 3☒

Friggitrice: 2-3☒

MODALITÀ DI PREPARAZIONE:

- Decongelare per circa 30 minuti prima della cottura
- Friggere o piastrare
- NON CUOCERE IN ACQUA!

Smaltimento

3kg e

A CARTONE

130g

PORZIONE

18

MESI A -18°C

Scheda di prodotto

37g

A PEZZO

64

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE