



● C30



Cappellacci di zucca violina



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg e

A CARTONE



130g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredienti del ripieno

Zucca violina 65%, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), formaggio (**latte**, sale, caglio), zucchero, amaretto (zucchero, mandorle di albicocca, albume d'**uovo**, **lattosio**, proteine del **latte**, agente lievitante: carbonato acido di sodio, aroma naturale di mandorla amara), sale, noce moscata.

Può contenere: **senape**, **frutta secca a guscio**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 903 – Energia kcal 214 – Grassi g 3,8 di cui acidi grassi saturi g 2,2 – Carboidrati g 34,0 di cui zuccheri g 5,8 – Fibre g 3,0 Proteine g 9,4 – Sale g 0,58

Smaltimento

sacco
HDPE 2
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto



+/- 15,3g

A PEZZO



25

RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

51

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE