



● C10

Giganti con funghi porcini



Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, sale, correttore di acidità: acido lattico), funghi in proporzione variabile 25% (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), funghi porcini 1,5% (Boletus edulis e relativo gruppo), sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, prezzemolo, aglio.

Può contenere: **senape, soia.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1021 – Energia kcal 241 – Grassi g 2,0 di cui acidi grassi saturi g 1,7 – Carboidrati g 40,9 di cui zuccheri g 2,0 – Fibre g 4,0 Proteine g 12,9 – Sale g 0,56

Smaltimento

sacco
HDPE 2
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

**6-7'**

TEMPO DI COTTURA

**3kg e**

A CARTONE

**120g**

PORZIONE

**24**

MESI A -18°C

Scheda di prodotto

**+/- 26g**

A PEZZO

**40**RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA**47**

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE