



● C50



Girasoli mascarpone e noci



5-6'

TEMPO DI COTTURA



3kg e

A CARTONE



100g

PORZIONE



24

MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), **noci** 15%, mascarpone 11% (**crema di latte**, correttore di acidità: acido citrico), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), pangrattato (farina di **grano tenero** tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), sale, prezzemolo.

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

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1077 – Energia kcal 258 – Grassi g 14 di cui acidi grassi saturi g 5,5 – Carboidrati g 23 di cui zuccheri g 3,5 – Fibre g 2,0 Proteine g 11 – Sale g 1,1

Smaltimento

sacco
HDPE 2
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto



+/- 25g

A PEZZO



20

RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

61

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE