



● F11



Gnocchi caserecci alla rapa rossa



1'

TEMPO DI COTTURA



10kg e

A CARTONE



140g

PORZIONE



24

MESI A -18°C

Ingredienti

Purea di patata (acqua, fiocchi di patate (patata 99%, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, spezie), fecola di patata), farina di **granotenero** tipo "00", succo di rapa rossa disidratata 2% (succo di rapa rossa disidratata, maltodestrine, regolatore di acidità: acido citrico), sale. Farina di riso spolverata in superficie.

Può contenere: **senape, soia.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 2164 - Energia kj 695 - Proteine g 3,1 - Carboidrati g 36,1 di cui zuccheri g 9,3 - Grassi g 0,23 di cui acidi grassi saturi g 0,13 - Fibre g 2,7 - Sodio g 0,30 - Sale g 0,74

Smaltimento

busta
LDPE 4
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto



+/- 3.3g

A PEZZO



10

RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

ALTA TRADIZIONE