



● F07



## Gnocchi caserecci alla zucca



1'

TEMPO DI COTTURA



10kg e

A CARTONE



140g

PORZIONE



24

MESI A -18°C

### Ingredienti

Purea di patata (82%) (acqua, fiocchi di patate (patata 99%, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, spezie) fecola di patata), purea di zucca (37%) (acqua, zucca disidratata 16%, succo di zucca concentrato 1%), farina di **grano** tenero tipo "00", **uova**, Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), zucchero, sale, noce moscata. Farina di riso spolverata in superficie.

Può contenere: **senape, soia.**

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 201 - Energia kj 855 - Proteine g 5,3 - Carboidrati g 43,3 di cui zuccheri g 2,7 - Grassi g 0,5 di cui acidi grassi saturi g 0,2 - Fibre g 1,3 - Sodio g 0,12 - Minerali g 1,7 - Sale g 1,17

### 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