



● C29



Grantortellone® con funghi porcini



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg e

A CARTONE



130g

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**, sale, correttore di acidità: acido lattico), funghi in proporzione variabile 20% (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), funghi porcini 8% (Boletus edulis e relativo gruppo), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, aglio.

Può contenere: **soia**, **senape**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 822 – Energia kcal 195 – Grassi g 4,1 di cui acidi grassi saturi g 2,5 – Carboidrati g 28,1 di cui zuccheri g 2,3 – Fibre g 2,8 Proteine g 10,0 – Sale g 0,83

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

52

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE