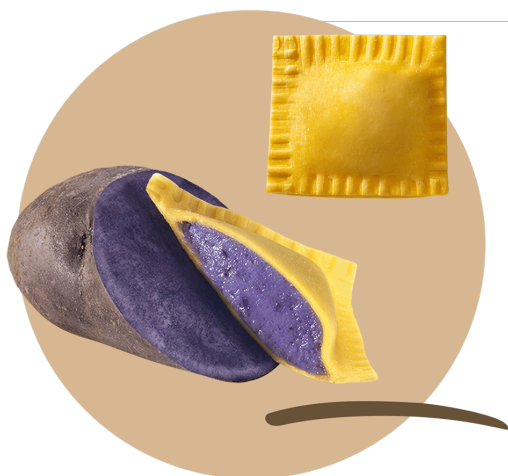




● K130

## Le Violette con patata viola Vitelotte



### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano duro**, **uova** da allevamento a terra 29%.

### Ingredienti del ripieno

Purea di patate viola 60% (Vitelotte), stracchino (**latte**, caglio, fermenti lattici, sale), guanciale di Norcia (carne di suino, sale, pepe, aglio, aromi, zuccheri: destrosio e saccarosio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio, antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio), Pecorino Romano DOP (**latte** ovino, sale, caglio), **latte** intero fresco pastorizzato, olio extra vergine di oliva, aglio, sale, erba cipollina.

Può contenere: **senape, soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kj 806 Energia kcal 191 Grassi g 3,2 di cui acidi grassi saturi g 1,7 Carboidrati g 29,6 di cui zuccheri g 3,6 Fibre g 4,6 Proteine g 8,6 Sale g 0,95

### Smaltimento

vassoio e lamina  
PET 1  
**plastica**

cartone  
PAP 20  
**carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni del tuo comune

**4-5'**

TEMPO DI COTTURA

**2kg e**

A CARTONE

**120g**

PORZIONE

**18**

MESI A -18°C

### Scheda di prodotto

**da 13 a 17 g**

A PEZZO

**da 42 a 52 mm**

LARGHEZZA DI UN PEZZO

**da 45 a 55 mm**

ALTEZZA DI UN PEZZO

**%****20**RESA PORZIONE DOPO LA  
COTTURA**%****40**

PERCENTUALE DI PASTA

**%****60**

PERCENTUALE DI RIPIENO

**CONFEZIONAMENTO: 8 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.**