



● 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.

