



● B05



## Mezzelune verdi ricotta e spinaci



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg e

A CARTONE



110g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 18,5%, acqua, spinaci disidratati 1%.

### Ingredienti del ripieno

Ricotta 51% (siero di **latte**, sale, correttore di acidità: acido lattico), mascarpone (**crema di latte**, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), spinaci 10%, Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), prezzemolo, sale.

Può contenere: **senape, soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 928 - Energia kcal 220 - Grassi g 6,2 di cui acidi grassi saturi g 4,1 - Carboidrati g 27,8 di cui zuccheri g 3,2 - Fibre g 2,5 Proteine g 12,1 - Sale g 1,08

### Smaltimento

sacco  
HDPE 2  
**plastica**

cartone  
PAP 20  
**carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni del tuo comune

### Scheda di prodotto



+/- 10,5g

A PEZZO



30

RESA PORZIONE DOPO LA  
COTTURA

59

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE