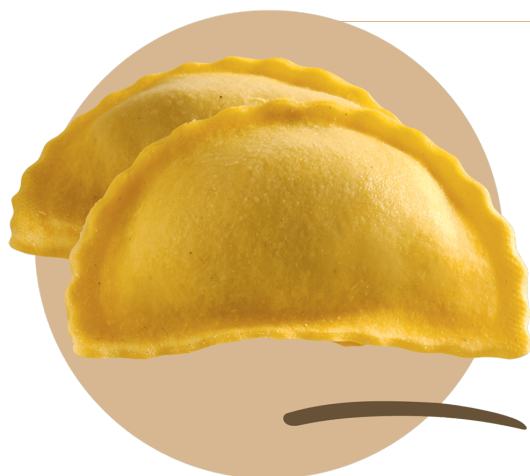




● C15



Panzerotti con funghi porcini



5-6'

TEMPO DI COTTURA



3kg e

A CARTONE



110g

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**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), funghi in proporzione variabile 32% (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), funghi porcini 2% (Boletus edulis e relativo gruppo), sale, funghi porcini in polvere, olio di semi di girasole, aglio.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 761 – Energia kcal 181 – Grassi g 4,4 di cui acidi grassi saturi g 2,6 – Carboidrati g 26,6 di cui zuccheri g 2,1 – Fibre g 2,9 Proteine g 7,2 – Sale g 0,60

Smaltimento

sacco
HDPE 2
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto



+/- 22g

A PEZZO



15

RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

60

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE