



● K116

## Quadrelli con agnello e timo

LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
del Polo di Identità Colore  
IDENTITÀ  
MILANO

### Ingredienti della sfoglia

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

### Ingredienti del ripieno

Carne di agnello 45%, ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), spinaci, brodo (acqua, **sedano**, cipolla, carote, sale), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), cipolla, olio di semi di girasole, Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), vino bianco, aglio, sale, timo 0,3%, pepe.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kj 950 Energia kcal 217 Grassi g 6,6 di cui acidi grassi saturi g 3,3 Carboidrati g 25,1 di cui zuccheri g 2,1 Fibre g 2,0 Proteine g 13,4 Sale g 1,00

### Smaltimento

vassoio e lamina  
PET 1  
**plastica**

cartone  
PAP 20  
**carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni del tuo comune

MIN  
4-5'  
TEMPO DI COTTURA

2kg e  
A CARTONE

120g  
PORZIONE

18  
MESI A -18°C

### Scheda di prodotto

da 12 a 16 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

45  
PERCENTUALE DI PASTA

55  
PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 9 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.

