



K117



LA PASTA FRESCA UFFICIALE del Polo di Identità Colore IDENTITÀ MILANO

Quadrelli con chianina e cardoncelli



4-5'

TEMPO DI COTTURA



2kg e

A CARTONE



120g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Carne di bovino di razza Chianina 55%, brodo (acqua, **sedano**, carote, cipolla, sale), ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico)), Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), funghi cardoncelli brasati 4% (funghi cardoncelli 96% (*Pleurotus eryngii*)), olio di semi di girasole, prezzemolo, sale, aglio), **uova** da allevamento a terra, olio di semi di girasole, vino rosso, aglio, sale, pepe.

Può contenere: **senape, soia.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kj 911 Energia kcal 216 Grassi g 5,9 di cui acidi grassi saturi g 2,7 Carboidrati g 22,5 di cui zuccheri g 1,8 Fibre g 2,8 Proteine g 16,9 Sale g 1,44

Smaltimento

vassoio e lamina
PET 1
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

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.

