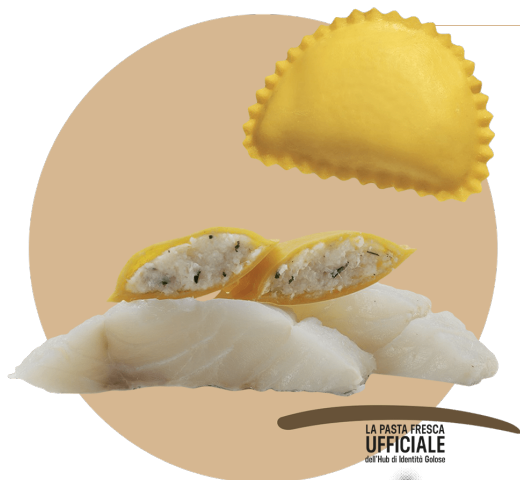




● K127

Raviolotti al baccalà



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

Baccalà 69%, **latte** intero fresco pastorizzato, farina di mais bianco, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, cipolla, aglio, sale, pepe.

Può contenere: **senape, soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 732 Energia kcal 173 Grassi g 3,0 di cui acidi grassi saturi g 0,76 Carboidrati g 22,2 di cui zuccheri g 1,5 Fibre g 1,1 Proteine g 14,4 Sale g 1,2

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 €
A CARTONE

110g
PORZIONE

18
MESI A -18°C

Scheda di prodotto

da 18 a 23 g
A PEZZO

da 48 a 52 mm
LARGHEZZA DI UN PEZZO

da 65 a 75 mm
ALTEZZA DI UN PEZZO

18
RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

38
PERCENTUALE DI PASTA

62
PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.

