



● K104

Raviolotti al pecorino di Pienza e pinoli

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

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), Pecorino di Pienza 26% (**latte** ovino pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici), pinoli 7%, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), sale, pepe.

Può contenere: **frutta secca a guscio**, **soia**, **arachidi**, **senape**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 942 Energia kcal 224 Grassi g 8,0 di cui acidi grassi saturi g 2,2 Carboidrati g 26,7 di cui zuccheri g 3,3 Fibre g 2,7 Proteine g 10,2 Sale g 0,76

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 e
A CARTONE

130g
PORZIONE

18
MESI A -18°C

Scheda di prodotto

da 18 a 23 g
A PEZZO

da 49 a 51 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.

