



● K112

Raviolotti con polenta e Montasio DOP



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Pab di Identità Colore
IDENTITÀ
MILANO

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Polenta 74% (acqua, farina di mais, sale), Montasio DOP 25% (**latte**, sale, caglio), sale.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kj 832 Energia kcal 199 Grassi g 6,8 di cui acidi grassi saturi g 4,6 Carboidrati g 23,6 di cui zuccheri g 1,9 Fibre g 2,7 Proteine g 9,4 Sale g 0,97

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



15

RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

38

PERCENTUALE DI PASTA



62

PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.

