



● C28



## Rettangoli alla cernia



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg €

A CARTONE



110g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 18,5%, acqua.

### Ingredienti del ripieno

**Cernia** brasata 38% (**cernia** 95%, olio extra vergine di oliva, aglio, scalogno, vino), ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), **limanda**, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio extra vergine di oliva, scalogno, prezzemolo, erba cipollina, sale, pepe.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 786 - Energia kcal 186 - Grassi g 3,8 di cui acidi grassi saturi g 1,6 - Carboidrati g 25,0 di cui zuccheri g 1,2 - Fibre g 1,6 Proteine g 12,2 - Sale g 0,93

### Smaltimento

sacco  
HDPE 2  
**plastica**

cartone  
PAP 20  
**carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni del tuo comune

### Scheda di prodotto



+/- 11.1g

A PEZZO

%

20

RESA PORZIONE DOPO LA  
COTTURA

%

54

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE