



Rettangoli con salmone e aneto (sfoglia rosa)

Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 18,5%, acqua, pomodoro disidratato 2%, succo di rapa rossa disidratata (succo di rapa rossa disidratata, maltodestrine, regolatore di acidità: acido citrico).

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), **salmone** 14%, mascarpone (crema di latte, correttore di acidità: acido citrico), **salmone** affumicato 8% (**salmone** 95%, sale, fumo), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, sale, aneto, scalogno, pepe.

Può contenere: senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 909 – Energia kcal 216 – Grassi g 6,0 di cui acidi grassi saturi g 3,5 – Carboidrati g 29,4 di cui zuccheri g 2,7 – Fibre g 1,7 Proteine g 10,2 – Sale g 0,60

4-5' TEMPO DI COTTURA	3kg ? A CARTONE
110g PORZIONE	18 MESI A -18°C



ALTA TRADIZIONE

Scheda di prodotto

1pz	%
+/- 11.1g A PEZZO	20 RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA
54 PERCENTUALE DI RIPIENO	%

Smaltimento