



● K133

Scrigni® cacio e pepe



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

Latte intero fresco pastorizzato, Pecorino Romano DOP 27% (**latte** ovino, sale, caglio), ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), pane (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, **latte** scremato in polvere, lievito di birra, destrosio, farina di **cereali (frumento)** maltati), fecola di patata, gelatina alimentare di origine animale, pepe 0,4%.

Può contenere: **senape, soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kj 817 Energia kcal 196 Grassi g 10,5 di cui acidi grassi saturi g 5,0 Carboidrati g 13,2 di cui zuccheri g 1,7 Fibre g 2,0 Proteine g 11,0 Sale g 0,86

Smaltimento

vassoio e lamina
PET 1
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

2'
TEMPO DI COTTURA

2kg €
A CARTONE

125g
PORZIONE

18
MESI A -18°C

Scheda di prodotto

da 16 a 20 g
A PEZZO

da 38 a 47 mm
LARGHEZZA DI UN PEZZO

da 53 a 60 mm
ALTEZZA DI UN PEZZO

20
RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

33
PERCENTUALE DI PASTA

67
PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 7 VASSOI DA 16 PEZZI CAD.

