



● K135



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Polo di Identità Colore
IDENTITÀ
MILANO

Scrigni® carbonara



2'

TEMPO DI COTTURA



2kg €

A CARTONE



125g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Latte intero fresco pastorizzato, Pecorino Romano DOP (**latte**ovino, sale, caglio), guanciale 9,5% (carne di suino, sale, pepe, aglio, aromi, zuccheri: destrosio e saccarosio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio, antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio), tuorlo d' **uovo** da allevamento a terra, fecola di patata, gelatina alimentare di origine animale, olio extra vergine di oliva, pepe 0,3%, aglio.

Può contenere: **senape, soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kj 901 Energia kcal 215 Grassi g 7,9 di cui acidi grassi saturi g 3,8 Carboidrati g 23,9 di cui zuccheri g 1,9 Fibre g 1,3 Proteine g 11,3 Sale g 0,85

Smaltimento

vassoio e lamina
PET 1
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

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.

