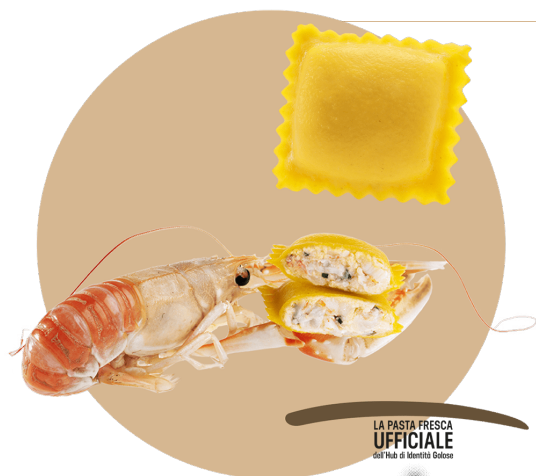




● K128



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Polo di Identità Colore
IDENTITÀ
MILANO

Scrigni® ripieni agli scampi



2'

TEMPO DI COTTURA



2kg e

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

Scampi 33%, ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido lattico), brodo (acqua, preparato per brodo (sale, **gamberetti** boreali disidratati, **scampi** disidratati, **merluzzo** nordico disidratato, farina di riso, cipolla disidratata, zucchero, pepe), doppio concentrato di pomodoro), mascarpone (crema di **latte**, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio extra vergine di oliva, sale, cipolla, aglio, erba cipollina, rosmarino, pepe, gelatina alimentare di origine alimentare.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 635 Energia kcal 152 Grassi g 6,6 di cui acidi grassi saturi g 3,0 Carboidrati g 12,1 di cui zuccheri g 2,0 Fibre g 2,4 Proteine g 9,4 Sale g 1,20

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.

