



● A14



## Tortellacci rustici al capriolo



6-7'

TEMPO DI COTTURA



3kg e

A CARTONE



120g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, farina integrale di grano saraceno 20%, **uova** da allevamento a terra, acqua.

### Ingredienti del ripieno

Carne di capriolo brasata 82% (carne di capriolo 64%, polpa di pomodoro, **sedano**, carote, cipolla, olio di semi di girasole, vino, sale, aglio, salvia, alloro, rosmarino, bacche di ginepro, pepe), pangrattato, Grana Padano DOP.

Può contenere: **senape, soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 890 – Energia kcal 211 – Grassi g 4,1 di cui acidi grassi saturi g 1,8 – Carboidrati g 26,2 di cui zuccheri g 1,7 – Fibre g 4,7 Proteine g 15,1 – Sale g 1,34

### Smaltimento

sacco  
HDPE 2  
**plastica**

cartone  
PAP 20  
**carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni del tuo comune

### Scheda di prodotto



+/- 15g

A PEZZO



35

RESA PORZIONE DOPO LA  
COTTURA

48

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE