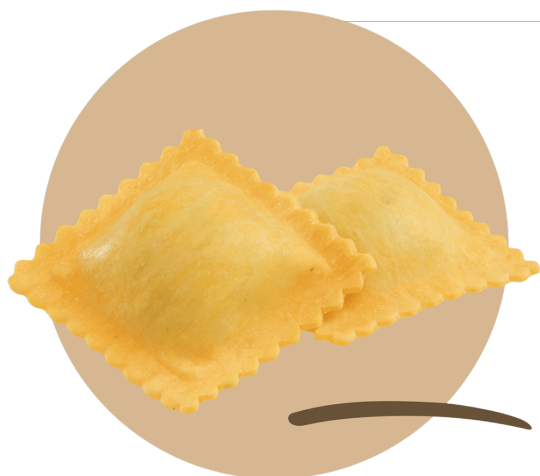




● C37



Tortelli con mozzarella di bufala campana, pomodoro e basilico

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredienti del ripieno

Ricotta di bufala (siero di **lattedi** bufala, sale), "Mozzarella di Bufala Campana DOP" 21% (**lattedi** bufala, sieroinnesto naturale, caglio, sale), pomodoro 20%, pane (farina di **granotenero** tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, **latte**scremato in polvere, lievito di birra, sale, destrosio, farina di **cereali** (**frumento**) maltati), basilico 2%, sale, olio extra vergine di oliva, pepe.

Può contenere: **senape, soia.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 945 - Energia kcal 225 - Grassi g 9,1 di cui acidi grassi saturi g 6,3 - Carboidrati g 24,8 di cui zuccheri g 3,3 - Fibre g 2,5 Proteine g 9,8 - Sale g 0,73

Smaltimento

sacco
HDPE 2
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg €

A CARTONE



130g

PORZIONE



24

MESI A -18°C

Laboratorio
Tortellini

ALTA TRADIZIONE

Scheda di prodotto



+/- 17,5g

A PEZZO

%

25

RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

%

57

PERCENTUALE DI RIPIENO