



● Z341



Tortelli mezzaluna burro e salvia



4 ½'

TEMPO DI COTTURA



350Kg e

4 PIATTI A CARTONE

Ingredienti della pasta

Pasta all'uovo precotta 66% (pasta all'uovo 80% (semola di **grano** duro, ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), **uova** 9%, spinaci, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), prezzemolo, sale, spinaci disidratati 0,5%), acqua), acqua.

Scheda di prodotto

%

66

PERCENTUALE DI PASTA

%

34

PERCENTUALE DI SALSA

Ingredienti della salsa

Burro concentrato 9%, amido, sale, salvia 0,5%.
Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**) spolverato in superficie.

Può contenere: **senape, soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kj 808 Energia kcal 193 Grassi g 7,3 di cui acidi grassi saturi g 4,9 Carboidrati g 23,9 di cui zuccheri g 1,5 Fibre g 1,1 Proteine g 7,3 Sale g 0,86

Preparazione

Forno a microonde (750w): 4 ½ min a piatto chiuso e surgelato.

Smaltimento

piattino
PP 5
plastica

lamina
>PET 1 + LDPE 4<7
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune