



● A14



Tortelli 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 (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**).

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