



LA PASTA DI  
CELESTINO

I CANNELLONI DI RICOTTA AL RAGÙ

# LA PASTA DI CELESTINO

## I CANNELLONI DI RICOTTA AL RAGÙ

**PRIMO PIATTO PRONTO DA CUOCERE IN FORNO**

**SPECIALITÀ ALIMENTARE SENZA AROMI E SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI**

**Sfoglia:** farina di grano tenero “00”, uova, semola di grano duro.

**Ripieno:** ricotta vaccina (siero di latte, latte, sale), caglio, conservante: lisozima), spinaci, pangrattato (farina di grano tenero tipo “0”, lievito di birra, sale), sale, noce moscata.

**Farcitura:** besciamella (latte, farina di grano tenero “00”, olio di semi di girasole, sale, amido di mais), ragù (carne di suino, carne di bovino, polpa di pomodoro, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, latte, sedano, carota, cipolla, vino, sale, pepe).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI					
	UNITÀ	PER 100 g		UNITÀ	PER 100 g
valore energetico	kcal kj	241 1006	proteine	g	10,0
carboidrati di cui zuccheri	g g	15,9 1,7	fibra alimentare	g	1,8
grassi totali di cui saturi	g g	14,9 7,9	sodio	g	0,4

- Conservare a temperatura tra 0°C e 4°C.
- Cuocere in forno tradizionale a una temperatura di 160°C per 25 minuti oppure in microonde a bassa potenza per 6 minuti con grill.

CODICE	TIPOLOGIA	PESO	PORZIONI	EAN	SHELF-LIFE
MPCACT	Catering	variabile da 0,6 a 2 kg	da 2 a 8	261960	5 gg
MPCATM	Catering	variabile da 1 a 2 kg	da 3 a 8	261960	21 gg
MCCAN1	Catering cotto	variabile da 0,6 a 2 kg	da 3 a 8	261960	21 gg
MPCATM	Take away	variabile 0,600 kg	2	261960	40 gg