



LA PASTA DI
CELESTINO

LE ROSETTE CON I FUNGHI

LA PASTA DI CELESTINO

LE ROSETTE CON I FUNGHI

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.

Farcitura: besciamella (latte, farina di grano tenero "00", olio di semi di girasole, sale, amido di mais), misto funghi 15% (funghi Champignons, Pinarolo: *Suillus luteus*, Shiitake: *Lentinus erode*, Gelone: *Pleurotus ostreatus*, Famigliola gialla: *Pholiota nameko*, Porcino 10%: *Boletus edulis*), Edamer (latte, sale, caglio, colorante: E160a), Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima), panna (crema di latte, proteine del latte, stabilizzante: farina di semi di carrube, carragenina), sale, prezzemolo, pepe.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI					
	UNITÀ	PER 100 g		UNITÀ	PER 100 g
valore energetico	kcal kj	180 750	proteine	g	6,8
carboidrati di cui zuccheri	g g	15,2 5,9	fibra alimentare	g	1,6
grassi totali di cui saturi	g g	9,8 4,5	sodio	g	0,4

- Conservare a temperatura tra 0°C e 4°C.
- Cuocere in forno tradizionale a una temperatura di 160°C per 20 minuti oppure in microonde a bassa potenza per 6 minuti con grill.

CODICE	TIPOLOGIA	PESO		PORZIONI	EAN	SHELF-LIFE
MPPAFU	Catering	variabile	da 0,6 a 2 kg	da 2 a 8	260890	5 gg
MPROFA	Catering	variabile	da 1 a 2 kg	da 3 a 8	260890	21 gg
MPROFA	Take away	variabile	0,600 kg	2	260890	40 gg
MCROFUC	Take away cotto	fisso	0,270 kg	1	8032303790578	21 gg