



LA PASTA DI
CELESTINO

LE ROSETTE CON SPECK E SPINACI

LA PASTA DI CELESTINO

LE ROSETTE CON SPECK E SPINACI

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), Speck 10% (coscia di suino, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi naturali, aglio, antiossidanti: E301, conservanti: E250, E251), spinaci 6%, Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima), panna (crema di latte, proteine del latte, stabilizzante: farina di semi di carrube, carragenina), burro, sale, pepe.

VALORI NUTRIZIONALI MEDI					
	UNITÀ	PER 100 g		UNITÀ	PER 100 g
valore energetico	kcal kj	163 678	proteine	g	7,2
carboidrati di cui zuccheri	g g	11,3 5,1	fibra alimentare	g	1,8
grassi totali di cui saturi	g g	9,4 3,9	sodio	g	0,4

- Conservare a una 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
MPPASP	Catering	variabile	da 0,6 a 2 kg	da 2 a 8	260880	5 gg
MPROSP	Catering	variabile	da 1 a 2 kg	da 3 a 8	260880	21 gg
MPROSP	Take away	variabile	0,600 kg	2	260880	40 gg
MCRSC	Take away cotto	fisso	0,270 kg	1	8032303790578	21 gg