



TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

LA PASTA DI CELESTINO

TORTELLONI RICOTTA E SPINACI

SPECIALITÀ ALIMENTARE SENZA AROMI E SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI

Sfoglia: farina di grano tenero tipo "00", uova 27%, semola di grano duro (se verde con aggiunta di spinaci).

Ripieno: ricotta vaccina 66% (siero di latte, latte, sale), Grana Padano (latte, sale, caglio, conservante: lisozima), spinaci 6%, pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, sale), sale, noce moscata.

Tortelloni tradizionali: con aggiunta di ricotta ovina.



VALORI NUTRIZIONALI MEDI					
	UNITÀ	PER 100 g		UNITÀ	PER 100 g
valore energetico	kcal kj	240 1009	proteine	g	12,5
carboidrati di cui zuccheri	g g	25,4 1,3	fibra alimentare	g	3,8
grassi totali di cui saturi	g g	9,0 6,0	sodio	g	0,05

● Conservare a temperatura tra 0°C e 4°C.

● Cuocere in acqua bollente per 3/4 minuti e condire a piacere.

CODICE	TIPOLOGIA	PESO		EAN	SHELF-LIFE
PRTORI	Catering	variabile	2 kg	210420	12 gg
PRTOGI tradizionali	Catering	variabile	2 kg	210420	12 gg
PRTOVE tradizionali verdi	Catering	variabile	2 kg	210420	12 gg
PRONI300	Take away	fisso	0,300 kg	8032603790479	42 gg