



● C51

Tortelli alla ricciola



Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno

Ricciola del Pacifico e/o **Ricciola Oceanica** 36%, **Limanda e/o Brotula**, crema di riso, pangrattato, vino, olio extra vergine di oliva, lemongrass, scalogno, aglio.

Può contenere: **molluschi e crostacei, senape, soia.**

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 781 – Energia kcal 185 – Grassi g 3,0 di cui acidi grassi saturi g 0,62 – Carboidrati g 28 di cui zuccheri g 1,1 – Fibre g 1,4 Proteine g 11 – Sale g 0,65

Smaltimento

4-5'
TEMPO DI COTTURA

3kg €
A CARTONE

120g
PORZIONE

18
MESI A -18°C

Scheda di prodotto

+/- 17,5g
A PEZZO

+/- 53mm
LARGHEZZA DI UN PEZZO

+/- 14mm
ALTEZZA DI UN PEZZO

25
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

43
PERCENTUALE DI PASTA

57
PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE