



ORGOGGIO SALENTINO NELLA GASTRONOMIA

PECCATI DI GOLA S.r.l.

Via Quinto Mario Corrado, 2 - 73100 LECCE

Cap. Soc. € 100.000,00 i.v. - Reg. Impr. LE-286124

P.IVA e C.F. 04366840751 - Tel. 0832.391045

[info@peccatidigolecce.it](mailto:info@peccatidigolecce.it) - [www.peccatidigolecce.it](http://www.peccatidigolecce.it)

## SCHEDA TECNICA

### FAGOTTO SALENTINO con rape 'nfucate surgelato

Prodotto da forno da consumare previa cottura.

**Ingredienti pasta:** farina di frumento tenero tipo "0", margarina (oli e grassi vegetali di palma, cocco e girasole, acqua, citrati di sodio, acido citrico, mono- e digliceridi degli acidi grassi, aromi), acqua, sale, beta-carotene (E160a).

**Ingredienti ripieno:** cime di rapa, olio extra vergine di oliva, vino bianco, sale, aglio, peperoncino.

**Allergeni:** glutine

**Preparazione:** Dorare il prodotto con uovo e cuocere per 18 minuti in forno preriscaldato a 220°C.

**Consigli:** Conservare il prodotto ad una temperatura non superiore a -18°C e non ricongelarlo.

Confezione da 25 pezzi (ca 130 gr)

Peso: 3.200 gr