



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@peccatidigolalecce.it - www.peccatidigolalecce.it

SCHEDA TECNICA

FAGOTTO alla DIAVOLA con spianata piccante 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: farina di frumento tenero tipo "0", margarina (oli e grassi vegetali, acqua, mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi, acido citrico), latte scremato in polvere, amido di mais, latte intero, spianata (carne suina 60%, acqua, fecola di patate, sale, destrosio, aromi, gelificante, peperoncino, carragenina, polifosfati, E301, E250), mozzarella, polpa di pomodoro, sale, pepe, peperoncino.

Allergeni: glutine, latte.

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 150 gr)

Peso: 3.700 gr