



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 BOSCAIOLA con funghi 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, mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, acqua, aromi, acido citrico), latte scremato in polvere, amido di mais, latte intero, funghi misti, mozzarella, polpa di pomodoro, olio extra vergine di oliva, dado ai funghi porcini, sale, pepe, aglio.

Allergeni: glutine, latte, sedano.

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