

## CHERUBINI con PROVOLA e SPECK

**Cherubini provola e speck.**

**Tempo di cottura: 3 minuti**

**Categoria: Pasta ripiena**

**Lavorazione raviolo: Formatrice a caduta**

**Lavorazione impasto: Sfoglia estrusa in trafila in bronzo**



**Denominazione di vendita: pasta ripiena**

### INGREDIENTI *IMPASTO*

semola di grano duro, acqua,  
uova 20%, farina di grano tenero

### INGREDIENTI *RIPIENO*

provola affumicata 55%, speck  
40%, antiossidante: ascorbato di  
sodio, conservante: nitrito di  
sodio, affumicatura naturale,  
ricotta vaccina, sale, fibre  
vegetali

Contiene allergeni (GLUTINE).

Prodotto in uno stabilimento che utilizza frutto a guscio,  
pesce, crostacei, molluschi.

**GRAMMATURA: 250 gr**

**PESO UNITARIO: 8-10 gr**

**DIMENSIONE: 4.5 cm**

**CONFEZIONAMENTO: vaschetta in ATM**

**TEMPO DI COTTURA: 3 minuti**

**Shelf life: 30 giorni dalla data di  
produzione**

**Conservazione: conservare in  
frigorifero ad una temperatura  
compresa tra 0° e 5; consumare entro 3  
giorni dall'apertura.**

**PRODOTTO E CONFEZIONATO DA:**

**Pastificio Sole di Tandoi Giuseppe**

**Via Parini, 37 - 70037 Corato (BA) -**

**Italy - Telefono: 080 8983672**

### DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

Energia	300 kcal / 1255 Kj
Grassi	8 g
Carboidrati	44 g
Di cui zuccheri	5.1 g
Proteine	13 g

Procacci S.n.c. di Francesco e Davide e C.  
Viale delle Vigne, 22 - 70033 Corato (BA)  
C.F. e P.IVA 07308150726  
T. 080.8724152 - info@casaprocacci.it

[www.casaprocacci.it](http://www.casaprocacci.it)



**CASA  
PROCACCI**  
SAPORI FATTI A MANO