

MARGHERITE con STRACCIATELLA e SPECK

Margherite stracciatella 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*

stracciatella 50%, speck 40%,
ricotta vaccina fresca, sale

Contiene allergeni (GLUTINE).

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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100g

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

GRAMMATURA: 250 gr

PESO UNITARIO: 12-14 gr

DIMENSIONE: 6 cm

CONFEZIONAMENTO: vaschetta in ATM

SENZA COLORANTI, SENZA CONSERVANTI

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

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



CASA
PROCACCI
SAPORI FATTI A MANO