



TORTELLO CACIO E PEPE

Denominazione di vendita

TORTELLO CACIO E PEPE

Lista ingredienti

TORTELLI DI PATATE (Ingredienti pasta (55%): semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero, **uovo** pastorizzato da allevamento a terra, sale. Ingredienti ripieno (45%): patate precotte 75% origine UE, pancetta di carne di suino, polpa di pomodoro, **parmigiano reggiano** (sale, **latte**, caglio) pane grattugiato (farina di **grano** tenero tipo 0, acqua, sale, lievito di birra), sale, pepe, aglio, cipolla, rosmarino, noce moscata.), Acqua, **Panna** o crema di **latte**, **Pecorino** romano, **FORMAGGI SOLO MIX: formaggi** duri da grattugia (**latte**, sale e caglio). Antiagglomerante: fibra vegetale (cellulosa microcristallina),. Olio di girasole, Pepe nero, Sale

Contiene allergeni: Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte, Uova e prodotti a base di uova

Può contenere: Solfiti, Frutta a guscio, Molluschi e prodotti a base di molluschi

Tabella nutrizionale

	100 g	porzione 100 g	AR 100 g	AR 100 g	Assunzioni di riferimento
Energia	856 kJ	856 kJ	10,2 %	10,2 %	8400 kJ
	204 kcal	204 kcal			2000 kcal
Grassi	10 g	10 g	14,3 %	14,3 %	70 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	1,1 g	1,1 g	5,5 %	5,5 %	20 g
Carboidrati	22 g	22 g	8,5 %	8,5 %	260 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,0 g	1,0 g	1,1 %	1,1 %	90 g
Fibre	0 g	0 g			
Proteine	6,6 g	6,6 g	13,2 %	13,2 %	50 g
Sale	0,93 g	0,93 g	15,5 %	15,5 %	6 g

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Nella confezione sono presenti 2 porzioni.

Quantità netta

250 g

Termine minimo di conservazione o data di scadenza

...Vedi la data di scadenza

Condizioni di conservazione

...Conservare in frigorifero da 0 a + 4 °C

Produttore o operatore del settore

I sapori della nonna SAS, via E. Fermi n.11 52041 Pieve al Toppo

Paese di origine

...Italia

Istruzioni d'uso

...Forare la pellicola e scaldare nel microonde a 750 W per 2 minuti

Valori nutrizionali ottenuti conformemente al "Regolamento CEE/UE 25 ottobre 2011, n. 1169" art 31 comma 4 lettere c e d.