



Cannelloni alla Ricotta & Spinaci

300 g



Questo prodotto è preparato con materie prime prive di glutine e frumento.

INGREDIENTI

besciamella [latte scremato reidratato, burro (latte), olio di semi di girasole, amido di mais, farina di riso, amido di riso, sale, farina di mais, fibra vegetale (psillio), noce moscata], ricotta vegetariana 24% (siero di latte vaccino, latte, sale, correttore di acidità: L(+)-acido lattico), pomodori, pasta senza glutine con uova 13% (amido di mais, uova 30%, farina di riso, amido di tapioca modificato, albume d' uova 2%, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; addensante: gomma di xantano), formaggio Gouda (latte, sale, enzima coagulante), spinaci 2,6%, formaggio vegetariano (latte, sale, enzima coagulante), fibra vegetale, latte intero in polvere, sale, olio di semi di girasole, burro (latte), cipolla, zucchero, fiocchi di patate (fiocchi di patate, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi), olio extra vergine di oliva, aglio, noce moscata. Può contenere soia.

CARATTERISTICHE PRODOTTO

Valori medi per:		100 g
Energia		453 kJ 108 kcal
Grassi		4,1 g
di cui acidi grassi saturi		2,1 g
Carboidrati		12 g
di cui zuccheri		3,5 g
Fibre		1,9 g
Proteine		5,4 g
Sale		0,82 g



INDICAZIONI PER LA PREPARAZIONE

Senza scongelare - riscaldare in forno tradizionale a 200°C per 25 minuti oppure in forno a microonde a 750W per 6 minuti.

UNITÀ SINGOLA

Codice prodotto	101307
EAN	8008698006733
Scadenza	360 giorni
Peso netto lordo	300,0 g 327,0 g
Misure (Al x Lu x La)	18,0 x 18,0 x 3,5 cm
Tipo confezione	Cartone 45.4g



CARTONE

EAN cartone	8008698006740
Unità per cartone	8
Peso netto lordo	2.400 g 2.790 g
Peso netto cartone	174,0 g
Misure (Al x Lu x La)	15,3 x 36,8 x 18,8 cm

PALLET

Unità per pallet	1056
Cartoni per pallet	132
Cartoni per strato	12
Layer per pallet	11
Altezza	182,8 cm
Peso lordo	370 kg

Le informazioni contenute in questa scheda prodotto possono subire delle variazioni. I dati effettivamente validi sono stampati sulle confezioni dei rispettivi prodotti.