



BOX - I RIPIENI DELLA TRADIZIONE



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100g
ENERGIA	1.242 kJ - 295 kcal
GRASSI	9,4 g
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI	3,52 g
CARBOIDRATI	35,9 g
DI CUI: ZUCCHERI	0,9 g
FIBRE	2,6 g
PROTEINE	15,5 g
SALE	1,2 g

INGREDIENTI

INGREDIENTI SFOGLIA 60%: semola di **grano** duro, **uova** fresche 35% (21% sul totale), origine: Italia. RIPIENO 40%: "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" 49%, (19,6% sul totale), "Mortadella Bologna IGP" (carne suina, grasso suino, trippino suino, sale, zucchero, aromi naturali, spezie (pepe nero), antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), carne di suino 16% (6,4% sul totale), origine: Italia, "Parmigiano Reggiano DOP" (latte, sale, caglio) 5% (2% totale), sale e noce moscata. **Contiene: glutine, uova, latte. Può contenere tracce di: soia, senape, frutta a guscio.**

CONSIGLI DI COTTURA

Cuocere i Cappelletti mignon per 2,5 minuti in acqua bollente salata

CAPPELLETTI MIGNON



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100g
ENERGIA	1.285 kJ - 306 kcal
GRASSI	12,3 g
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI	4,55 g
CARBOIDRATI	28,6 g
DI CUI: ZUCCHERI	0,58 g
FIBRE	2,4 g
PROTEINE	19,1 g
SALE	1,3 g

INGREDIENTI

INGREDIENTI SFOGLIA 60%: semola di **grano** duro, **uova** fresche 35% (21% sul totale), origine: Italia. RIPIENO 40%: carne di suino, origine: Italia, "Prosciutto di Parma DOP" (carne di suino, sale) 38% (15,2% sul totale), "Parmigiano Reggiano DOP" (latte, sale, caglio) 8% (3,2% sul totale), sale e noce moscata. **Contiene: glutine, uova, latte. Può contenere tracce di: soia, senape, frutta a guscio.**

CONSIGLI DI COTTURA

Cuocere i Cappelletti per 2,5 minuti in acqua bollente salata

CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO DI PARMA DOP



BOX - I RIPIENI DELLA TRADIZIONE



TORTELLINI ANTICA RICETTA

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100g
ENERGIA	1.179 kJ - 280 kcal
GRASSI	8,7 g
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI	3,61 g
CARBOIDRATI	29,7 g
DI CUI: ZUCCHERI	0,85 g
FIBRE	3,2 g
PROTEINE	19,2 g
SALE	1,1 g

INGREDIENTI

INGREDIENTI SFOGLIA 60%: semola di grano duro, uova fresche 35% (21% sul totale), origine: Italia. RIPIENO 40%: "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" 40%, (16% sul totale), carne di pollo, origine: Italia, carne di suino 14% (5,6% sul totale), origine: Italia, "Parmigiano Reggiano DOP" (latte, sale, caglio) 12% (4,8% sul totale), uovo 8% (3,2 sul totale), "Prosciutto di Parma DOP" (carne di suino, sale) 6% (2,4% sul totale), sale. **Contiene: glutine, uova, latte. Può contenere tracce di: soia, senape, frutta a guscio.**

CONSIGLI DI COTTURA

Cuocere i Tortellini per 1,5 minuti in acqua bollente salata



RAVIOLI RICOTTA DI COLFIORITO E SPINACI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER	100g
ENERGIA	977 kJ - 233 kcal
GRASSI	10,2 g
DI CUI: ACIDI GRASSI SATURI	6,28 g
CARBOIDRATI	24,7 g
DI CUI: ZUCCHERI	2,05 g
FIBRE	1,6 g
PROTEINE	9,8 g
SALE	1,0 g

INGREDIENTI

INGREDIENTI SFOGLIA 50%: semola di grano duro, uova fresche 35% (17,5% sul totale), origine: Italia. RIPIENO 50%: ricotta (siero di latte vaccino pastorizzato, sale, correttore di acidità: acido citrico) 80% (40% sul totale), origine: Italia, Spinaci 12% (6% sul totale), origine: Italia, "Parmigiano Reggiano DOP" (latte, sale, caglio), fiocchi di patate, sale e noce moscata. **Contiene: glutine, uova, latte. Può contenere tracce di: soia, senape, frutta a guscio.**

CONSIGLI DI COTTURA

Cuocere i Ravioli per 2 minuti in acqua bollente salata