

ERBAZZONE REGGIANO

Base pasta:	
FARINA DI GRANO TENERO TIPO 0	
Acqua	
Strutto	
Olio di oliva	
UOVA extra fresche da allevamento a terra	
Sale	
Ripieno:	
Spinaci 37%	
LATTE parzialmente scremato UHT	
Acqua	
Pane grattato (farina di frumento tenero tipo 0, strutto, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, lievito naturale, farina di cereali maltati, agente di trattamento della farina: E300, alfa beta amilasi)	
RICOTTA pastorizzata ("siero di LATTE vaccino" correttore di acidità : acido citrico, acido lattico)	
PARMIGIANO REGGIANO stagionato min 24 mesi (LATTE, sale, CAGLIO)	
Cipolla	
UOVA extra fresche da allevamento a terra	
Lardo macinato (grasso di suino, sale, aromi)	
BURRO	
Sale	
Prezzemolo	
Aglio	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100gr di prodotto)	
209,7	Valore energetico (kcal)
880,5	Valore energetico (kJ)
8,0	Grassi (g)
3,3	di cui saturi (g)
26,4	Carboidrati (g)
2,1	Zuccheri (g)
7,3	Proteine (g)
1,5	Fibre (g)
0,901	Sale (g)

