



● K141



LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
del Club di Identità Colore  
IDENTITÀ  
MILANO

## Bauletti® con stracotto al Barolo DOCG



5'

TEMPO DI COTTURA



2kg €



110g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano duro**, **uova** da allevamento a terra 29%.

### Ingredienti del ripieno

Carne di bovino 60%, acqua, vino Barolo DOCG 6 %, amido di riso, olio extra vergine di oliva, cipolla, **sedano**, carote, sale, gelatina alimentare di origine animale, aglio, alloro, rosmarino, sale.

Può contenere: **senape, soia, solfiti.**

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 228 – Energia kj 960 – Proteine g 11,4 – Carboidrati g 28,5 di cui zuccheri g 2,3 – Grassi g 7,1 di cui acidi grassi saturi g 4,2 – Fibre g 2,3 – Sale g 0,81

### Smaltimento

vassoio e lamina  
PET 1  
**plastica**

cartone  
PAP 20  
**carta**

RACCOLTA DIFFERENZIATA  
Verifica le disposizioni del tuo comune

### Scheda di prodotto



da 18 a 23 g

A PEZZO



da 40 a 50 mm

LARGHEZZA DI UN PEZZO



da 55 a 65 mm

ALTEZZA DI UN PEZZO



20

RESA PORZIONE DOPO LA  
COTTURA

38

PERCENTUALE DI PASTA



62

PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.

