



SCHEMA TECNICA

CAPPELLETTI ROMAGNOLI

LAVORATI A MANO

Prodotto senza glutine

Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine

Congelato fresco

Ingredienti: **uova pastorizzate**, amido di mais, fecola di patate,

farina di riso, grana (latte,caglio,sale), parmigiano (latte,caglio,sale), pecorino romano (latte,caglio,sale), squacquerone (latte, fermenti lattici vivi)

caciotta vaccina (latte,caglio,sale), addensante E415, noce moscata.

Preparazione: versare il contenuto ancora congelato in acqua bollente, raggiunto il bollore scolare dopo 2 minuti.

CONSERVARE A TEMPERATURA $\leq -18^{\circ}\text{C}$

Una volta scongelato consumare previa cottura.

Valori nutrizionali per 100 g. di prodotto:

Energia/kj 943,4: kcal 225,3: Grassi g 4,64 di cui saturi g 5,1: Carboidrati g 38,5

di cui zuccheri g 0,9: Proteine g 6,8: Sale g 0,3

Lotto

Da consumarsi preferibilmente entro

Prodotto e confezionato da Il Gastronomo NO GLUTINE S.r.l.

nello stabilimento di Via Pistocchi, 1/d

San Pietro in Vincoli (RA) 48125

Tel.0544/551438 ilgastro.noglutine@libero.it

Peso netto g 1000 X 3