



F07



## Gnocchi caserecci alla zucca



1'

TEMPO DI COTTURA



10kg ?

A CARTONE



165g

PORZIONE



24

MESI A -18°C

### Ingredienti

Purea di patata (82%) (acqua, fiocchi di patate (patata 99%, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, spezie) fecola di patata), purea di zucca (37%) (acqua, zucca disidratata 16%, succo di zucca concentrato 1%), farina di **grano** tenero tipo "00", **uova**, Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), zucchero, sale, noce moscata. Farina di riso spolverata in superficie.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 201 – Energia kJ 855 – Proteine g 5,3 – Carboidrati g 43,3 di cui zuccheri g 2,7 – Grassi g 0,5 di cui acidi grassi saturi g 0,2 – Fibre g 1,3 – Sodio g 0,12 – Minerali g 1,7 – Sale g 1,17

### Smaltimento

### Scheda di prodotto



+/- 3.3g

A PEZZO

%

10

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA



ALTA TRADIZIONE