

## Cornetto al prosciutto

crudo



Art. n.	10655
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	85
Unità fornitura	CT à 35 STK
GTIN-13	7611075106554
Peso complessivo (kg)	3.28
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	CH

### Preparazione

Disporre sulla placca e lasciare scongelare per 30 minuti. Cuocere per 26 minuti in forno preriscaldato a 200°C (forno ad aria calda 180°C).

### Denominazione specifica

Pasta sfoglia con ripieno al prosciutto, surgelata

### Ingredienti

FARINA DI FRUMENTO, acqua, prosciutto di coscia CH 18% (carne di maiale, sale nitrato (sale commestibile, conservante [E250]) (sale commestibile, conservante [E250]), stabilizzanti ([E450], [E451]), antiossidante [E301], destrosio, zucchero, sciroppo di glucosio, estratto di spezie), olio di colza, impasto per fleischkäse CH (carne di maiale, acqua, lardo, cotenna, sale commestibile iodato, acidificante [E330], spezie, glucosio, maltodestrina, stabilizzante [E450], antiossidante [E300], sale nitrato (sale commestibile, conservante [E250]) (sale commestibile, conservante [E250])), olio di colza idrogenato, UOVO INTERO, ALBUME, olio d'oliva, SENAPE, olio di girasole, brodo di manzo (sale commestibile, aroma naturale, concentrato di succo di champignon, maltodestrina, succo di carote concentrato, grasso di manzo, polvere di cipolla, estratto di carne di manzo, zucchero, aglio in polvere, amido di patate, sciroppo di zucchero caramellato, succo di limone in polvere, antiossidante [E392]), sale commestibile iodato, emulsionante [E471], SIERO DI LATTE IN POLVERE, POLVERE DI LATTE MAGRO, acidificante [E330], FARINA DI MALTO D'ORZO, condimento in polvere, glucosio, antiossidante [E392]

### Valori nutrizionali per 100 g

Kilojoule ca. (kJ)	1233	Kilocal. ca. (kcal)	295
Grassi (g)	19	Carboidrati (g)	22

Romer's Hausbäckerei AG    Telefono 055 293 36 36  
Neubuchstrasse 1        info@romers.swiss  
8717 Benken SG            www.romers.swiss



di cui acidi grassi saturi (g)	7.8	di cui zuccheri (g)	0.5
Proteine (g)	8.4	Sale (g)	1.4