

## Cornetti al prosciutto

crudi, ca. 55 pezzi



Art. n.	10803
Conservazione a -18°C (giorni)	60 *
Peso (g)	1000
Unità fornitura	CT à 1 KG
GTIN-13	7611075108039
Peso complessivo (kg)	1.19
Condizioni di stoccaggio	surgelato, tra -18 e -22 °C
Paese di produzione	CH

### Preparazione

Disporre sulla placca e lasciare scongelare per 15 minuti. Cuocere per 12 - 15 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 17% (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, UOVO INTERO, olio di colza idrogenato, 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])), 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)	1240	Kilocal. ca. (kcal)	296
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)	8.5	Sale (g)	1.4