

# Pepite di fagioli misti in crosta di sesamo



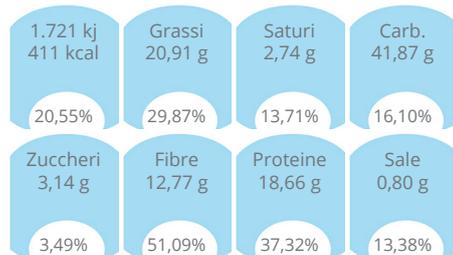
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	1.571 kj 375 kcal	1.721 kj 411 kcal
Grassi	19,09 g	20,91 g
Di cui acidi grassi saturi	2,50 g	2,74 g
Carboidrati	38,24 g	41,87 g
Di cui zuccheri	2,87 g	3,14 g
Fibre	11,66 g	12,77 g
Proteine	17,04 g	18,66 g
Sale	0,73 g	0,80 g

Fonte: INRAN, dietabit, IEO, DIETABIT

## Dichiarazione nutrizionale



Assunzione media di riferimento per Adulti (30-59 anni) LARN IV Rev. su una dieta di ( 8.374 Kj / 2.000 Kcal ), valori nutrizionali a crudo.

## Ingredienti per porzione:

	Per porzione
Fagiolo Cannellini secco	25 g
Fagiolo Borlotti secco biologico	25 g
<b>Sesamo</b> Semi	20 g
Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito )	15 g
Albumi d' <b>uovo</b> pastorizzato	6 g
Mandorla tostata ( <b>mandorle</b> )	5 g
Olio di Semi di Girasole	5 g
Timo essiccato	2 g
Basilico essiccato	2 g
Erba Cipollina	2 g
Menta	1 g
Aglio fresco	1 g
Sale fino	0.5 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>109.5 g</b>

## Contenuti/Allergeni

🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🥚 Uova e prodotti a base di Uova, 🌰 Semi di Sesamo e prodotti a base di Sesamo, 🍎 Frutta a guscio: **Mandorle**

Può contenere tracce di: Cereali contenenti glutine: **Farro**, Cereali contenenti glutine: **Grano Khorasan**, Cereali contenenti glutine: **Segale**, Cereali contenenti glutine: **Orzo**, Cereali contenenti glutine: **Avena**

## Preparazione

I nostri Chef, nell'elaborare le ricette utilizzeranno prodotti di prima qualità e si attenteranno scrupolosamente alle procedure dettate dal ricettario aziendale. Tali procedure sono frutto dell'esperienza maturata in molti anni di attività.

Tutte le ricette sono state testate presso le nostre cucine per verificarne la qualità e l'appetibilità. Le procedure saranno prossimamente visibili all'interno di questo portale.

**N.B.:** Si informa che eventuali ingredienti o sostanze che possono provocare allergie o intolleranze vengono evidenziate nella ricetta, sia che siano presenti (parte della preparazione), sia che siano segnalati solo in traccia (contaminazione nel processo industriale o nel processo produttivo).