

Crostone di pane nero di Tumminia con ricotta e miele e cicoria

Adulti (30-59 anni) LARN IV Rev.



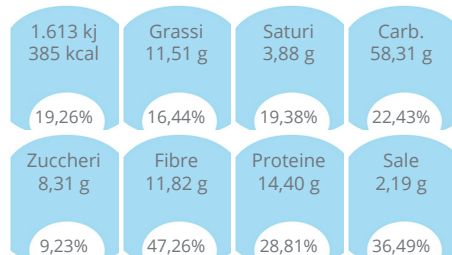
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	536 kj 128 kcal	1.613 kj 385 kcal
Grassi	3,82 g	11,51 g
Di cui acidi grassi saturi	1,29 g	3,88 g
Carboidrati	19,37 g	58,31 g
Di cui zuccheri	2,76 g	8,31 g
Fibre	3,93 g	11,82 g
Proteine	4,79 g	14,40 g
Sale	0,73 g	2,19 g

Fonte: INRAN, dietabit, IEO

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
Cicoria fresca	150 g
Pane nero di Tumminia (grano)	100 g
Ricotta Biologica (siero di latte , crema di latte , sale, correttore di acidità: acido citrico)	40 g
Olio extravergine di Oliva biologico	5 g
Miele di arancia	5 g
Aglione fresco	0.5 g
Sale fino	0.5 g
Quantità netta a crudo	301 g

Contenuti/Allergeni

🌾 Cereali contenenti glutine: **Segale**, 🌾 Cereali contenenti glutine: **Farro**, 🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🌾 Cereali contenenti glutine: **Orzo**, 🌾 Cereali contenenti glutine: **Avena**, 🥛 Latte e prodotti a base di Latte

Preparazione

I nostri Chef, nell'elaborare le ricette utilizzeranno prodotti di prima qualità e si atterranno 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).