

Torta Mimosa

Stagionalità: Tutto l'anno



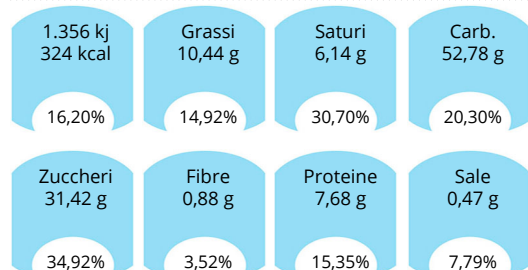
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	820 kj 196 kcal	1.356 kj 324 kcal
Grassi	6,32 g	10,44 g
Di cui acidi grassi saturi	3,71 g	6,14 g
Carboidrati	31,93 g	52,78 g
Di cui zuccheri	19,01 g	31,42 g
Fibre	0,53 g	0,88 g
Proteine	4,64 g	7,68 g
Sale	0,28 g	0,47 g

Fonte: INRAN, IEO, SCHEDA TECNICA, 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
Latte UHT Parzialmente Scremato	80 g
Zucchero bianco	25 g
Grano tenero Tipo "00" Farina (senape, soia)	20 g
Panna da montare (latte)	20 g
Purè di patate in fiocchi (Fiocchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: metabisolfito di sodio ; aroma, estratto di curcuma.)	10 g
Uova Intere fresche	9 g
Limone scorza	0.8 g
Vaniglia baccello	0.5 g
Quantità netta a crudo	165.3 g

Contenuti/Allergeni

🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🥛 Latte e prodotti a base di Latte, 🥚 Uova e prodotti a base di Uova, 🍷 Anidride Solforosa e Solfiti >10 mg/l, 🌶️ Senape e prodotti a base di Senape, 🍲 Soia e prodotti a base di Soia

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).