

Polpette di fagioli misti con erbe aromatiche di Sicilia

Ingredienti per porzione:

Stagionalità: Tutto l'anno



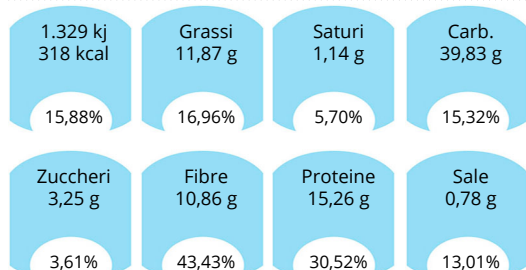
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	1.407 kj 336 kcal	1.329 kj 318 kcal
Grassi	12,56 g	11,87 g
Di cui acidi grassi saturi	1,21 g	1,14 g
Carboidrati	42,15 g	39,83 g
Di cui zuccheri	3,44 g	3,25 g
Fibre	11,49 g	10,86 g
Proteine	16,15 g	15,26 g
Sale	0,83 g	0,78 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.

	Per porzione
Fagiolo Cannellini biologico secco	25 g
Fagiolo Borlotti secco biologico	25 g
Pane grattugiato (Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito)	15 g
Albume d' uovo pastorizzato	6 g
Mandorla siciliana Pelata (mandorle)	5 g
Nocciola siciliana (nocciole)	5 g
Olio di Semi di Girasole	5 g
Timo siciliano bio essiccato	2 g
Basilico siciliano bio essiccato	2 g
Erba Cipollina essiccata bio	2 g
Menta km 0	1 g
Aglione fresco locale	1 g
Sale fino	0.5 g
Quantità netta a crudo	94.5 g

Contenuti/Allergeni

🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🥚 Uova e prodotti a base di Uova, 🍎 Frutta a guscio: **Nocciole**, 🌰 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 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).