

# Timballetto di riso alla valdostana

Stagionalità: Tutto l'anno



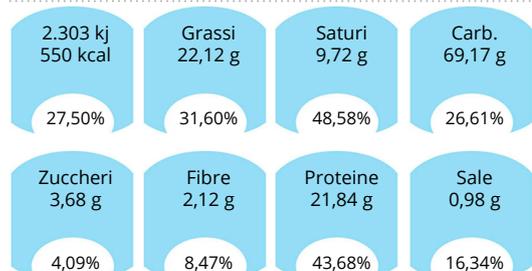
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	935 kj 223 kcal	2.303 kj 550 kcal
Grassi	8,98 g	22,12 g
Di cui acidi grassi saturi	3,95 g	9,72 g
Carboidrati	28,10 g	69,17 g
Di cui zuccheri	1,49 g	3,68 g
Fibre	0,86 g	2,12 g
Proteine	8,87 g	21,84 g
Sale	0,40 g	0,98 g

Fonte: INRAN, IEO, SCHEDA TECNICA

## 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
Riso Parboiled	70 g
<b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato	50 g
Mozzarella - Filoni ( <b>latte</b> , caglio, fermenti lattici, sale )	40 g
Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ])	30 g
Prosciutto Cotto - Spalla	20 g
Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito )	10 g
Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano. )	8 g
Olio di Semi di Girasole	5 g
<b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape</b> , <b>soia</b> )	5 g
Cipolla Dorata	5 g
Burro ( <b>latte</b> )	3 g
Noce Moscata	0.1 g
Sale fino	0.1 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>246.2 g</b>

## Contenuti/Allergeni

🥛 Latte e prodotti a base di Latte, 🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🌿 Sedano e prodotti a base di Sedano, 🐷 Contiene carne di suino, 🥚 Uova e prodotti a base di Uova, 🍫 Soia e prodotti a base di Soia, 🌶️ Senape e prodotti a base di Senape

## 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

Pagina 1/2

..... segnalati solo in traccia (contaminazione nel processo industriale o  
nel processo produttivo).

# Timballetto di riso al ragù

ERSU di Palermo

Stagionalità: Tutto l'anno



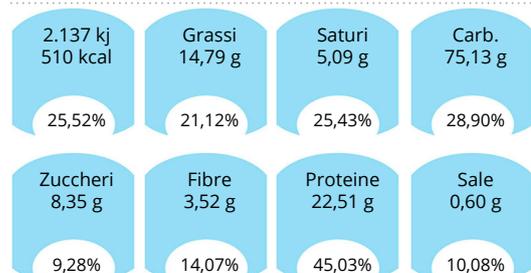
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	655 kj 156 kcal	2.137 kj 510 kcal
Grassi	4,53 g	14,79 g
Di cui acidi grassi saturi	1,56 g	5,09 g
Carboidrati	23,03 g	75,13 g
Di cui zuccheri	2,56 g	8,35 g
Fibre	1,08 g	3,52 g
Proteine	6,90 g	22,51 g
Sale	0,18 g	0,60 g

Fonte: INRAN, IEO, SCHEDA TECNICA

## 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
Pomodoro Pelati	80 g
Riso Parboiled	70 g
<b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato	50 g
Bovino adulto tagli diversi	30 g
Pomodoro Concentrato	20 g
Maiale Lonza refrigerata	20 g
Pisello Fine surgelato	10 g
Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito )	10 g
Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano). )	8 g
Olio di Semi di Girasole	5 g
<b>Sedano</b> Verde fresco	5 g
Carota fresca	5 g
<b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape, soia</b> )	5 g
Cipolla Dorata	5 g
Burro ( <b>latte</b> )	3 g
Noce Moscata	0.1 g
Sale fino	0.1 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>326.2 g</b>

## Contenuti/Allergeni

🥛 Latte e prodotti a base di Latte, 🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🌿 Sedano e prodotti a base di Sedano, 🐷 Contiene carne di suino, ❄️ Contiene ingredienti surgelati/congelati, 🥚 Uova e prodotti a base di Uova, 🌶️ 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).

# Arancine al burro

ERSU di Palermo

Stagionalità: Tutto l'anno



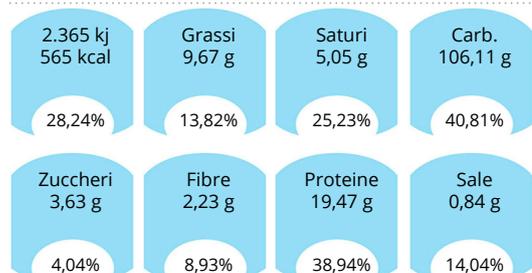
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	875 kj 209 kcal	2.365 kj 565 kcal
Grassi	3,58 g	9,67 g
Di cui acidi grassi saturi	1,87 g	5,05 g
Carboidrati	39,26 g	106,11 g
Di cui zuccheri	1,34 g	3,63 g
Fibre	0,83 g	2,23 g
Proteine	7,20 g	19,47 g
Sale	0,31 g	0,84 g

Fonte: INRAN, IEO, SCHEDA TECNICA

## 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
Riso Arborio	90 g
Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ])	50 g
Besciamella (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "00", <b>Latte</b> , Burro ( <b>latte</b> ), Sale )	50 g
Mozzarella - Filoni ( <b>latte</b> , caglio, fermenti lattici, sale )	30 g
<b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape</b> , <b>soia</b> )	20 g
Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito )	20 g
Prosciutto Cotto - Spalla	10 g
Sale fino	0.2 g
Pepe Nero	0.1 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>270.3 g</b>

## Contenuti/Allergeni

🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🥛 Latte e prodotti a base di Latte, 🌿 Sedano e prodotti a base di Sedano, 🐷 Contiene carne di suino, 🌱 Soia e prodotti a base di Soia, 🌶️ Senape e prodotti a base di Senape

## 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).

# Arancine al ragù

ERSU di Palermo

Adulti (30-59 anni) LARN IV Rev.

Stagionalità: Tutto l'anno



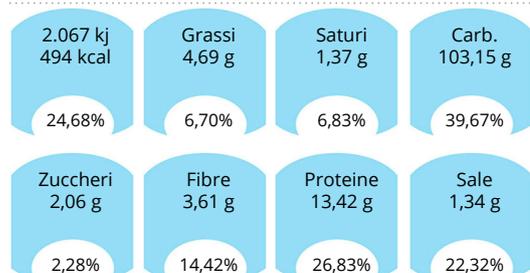
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	860 kj 205 kcal	2.067 kj 494 kcal
Grassi	1,95 g	4,69 g
Di cui acidi grassi saturi	0,57 g	1,37 g
Carboidrati	42,94 g	103,15 g
Di cui zuccheri	0,86 g	2,06 g
Fibre	1,50 g	3,61 g
Proteine	5,58 g	13,42 g
Sale	0,56 g	1,34 g

Fonte: INRAN, IEO, SCHEDA TECNICA

## 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
Riso Parboiled	90 g
Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ])	50 g
Ragù di Carne ( <b>sedano</b> )	50 g
<b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape, soia</b> )	20 g
Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito )	20 g
Pisello Fine surgelato	5 g
Vino Bianco ( <b>solfiti</b> )	5 g
Sale fino	0.2 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>240.2 g</b>

## Contenuti/Allergeni

🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🍷 Sedano e prodotti a base di Sedano, ⚡ Contiene ingredienti surgelati/congelati, 🍷 Anidride Solforosa e Solfiti >10 mg/l, 🍖 Contiene carne di suino, 🍷 Soia e prodotti a base di Soia, 🌶️ Senape e prodotti a base di Senape

## 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).

# Arancine agli spinaci

ERSU di Palermo

Stagionalità: Tutto l'anno



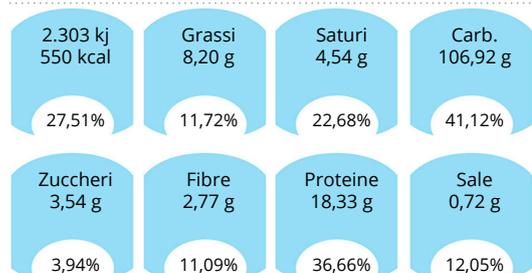
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	793 kj 190 kcal	2.303 kj 550 kcal
Grassi	2,83 g	8,20 g
Di cui acidi grassi saturi	1,56 g	4,54 g
Carboidrati	36,83 g	106,92 g
Di cui zuccheri	1,22 g	3,54 g
Fibre	0,95 g	2,77 g
Proteine	6,31 g	18,33 g
Sale	0,25 g	0,72 g

Fonte: INRAN, IEO, SCHEDA TECNICA

## 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
Riso Arborio	90 g
Brodo vegetale ( Pomodoro Pelati □ Carota □ <b>Sedano</b> □ Cipolla Bianca □ Prep. granulare per brodo veg. (sz. glutammato -sz glutine) □ Acqua [ <b>soia</b> ])	50 g
Besciamella (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "00", <b>Latte</b> , Burro ( <b>latte</b> ), Sale )	50 g
Mozzarella - Filoni ( <b>latte</b> , caglio, fermenti lattici, sale )	30 g
Spinacio a cubetti surgelato	30 g
<b>Grano</b> tenero Tipo "00" Farina ( <b>senape</b> , <b>soia</b> )	20 g
Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito )	20 g
Sale fino	0.2 g
Pepe Nero	0.1 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>290.3 g</b>

## Contenuti/Allergeni

🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🥛 Latte e prodotti a base di Latte, 🌿 Sedano e prodotti a base di Sedano, 🌸 Contiene ingredienti surgelati/congelati, 🥛 Soia e prodotti a base di Soia, 🌶️ Senape e prodotti a base di Senape

## 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).

# Gateau di patate con ragù bianco

ERSU di Palermo

Stagionalità: Tutto l'anno



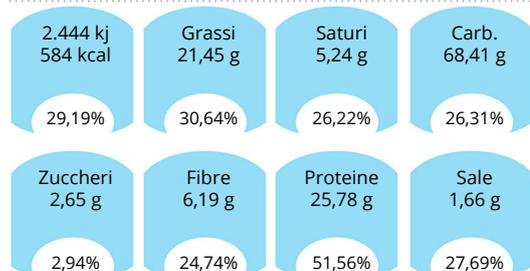
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	947 kj 226 kcal	2.444 kj 584 kcal
Grassi	8,31 g	21,45 g
Di cui acidi grassi saturi	2,03 g	5,24 g
Carboidrati	26,51 g	68,41 g
Di cui zuccheri	1,03 g	2,65 g
Fibre	2,40 g	6,19 g
Proteine	9,99 g	25,78 g
Sale	0,64 g	1,66 g

Fonte: INRAN, IEO, SCHEDA TECNICA

## 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
Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) .	70 g
Purè di patate in fiocchi (Fiocchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma. )	70 g
Bovino adulto tagli diversi	30 g
Maiale Lonza refrigerata	10 g
<b>Uova</b> Intere pastorizzate	10 g
Formaggio a pasta filata ( <b>Latte</b> , sale, caglio )	10 g
Prosciutto Cotto	10 g
Olio extravergine di Oliva	10 g
Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano). )	10 g
Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito )	7 g
Carota fresca	5 g
Vino Bianco ( <b>solfiti</b> )	5 g
<b>Sedano</b> Verde fresco	5 g
Cipolla Dorata	5 g
Sale fino	1 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>258 g</b>

## Contenuti/Allergeni

🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🍷 Sedano e prodotti a base di Sedano, 🥚 Uova e prodotti a base di Uova, 🍖 Contiene carne di suino, 🍷 Anidride Solforosa e Solfiti >10 mg/l, 🌸 Contiene ingredienti surgelati/congelati, 🥛 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

Pagina 1/2

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).

# Gateau di patate

ERSU di Palermo

Stagionalità: Tutto l'anno



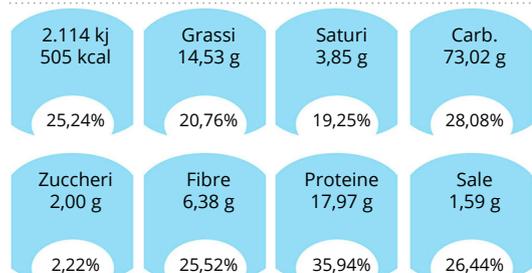
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	948 kj 226 kcal	2.114 kj 505 kcal
Grassi	6,52 g	14,53 g
Di cui acidi grassi saturi	1,73 g	3,85 g
Carboidrati	32,74 g	73,02 g
Di cui zuccheri	0,89 g	2,00 g
Fibre	2,86 g	6,38 g
Proteine	8,06 g	17,97 g
Sale	0,71 g	1,59 g

Fonte: INRAN, IEO, SCHEDA TECNICA

## 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
Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) .	100 g
Purè di patate in fiocchi (Fiocchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma. )	70 g
Prosciutto Cotto	10 g
<b>Uova</b> Intere pastorizzate	10 g
Formaggio a pasta filata ( <b>Latte</b> , sale, caglio )	10 g
Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano). )	10 g
Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito )	7 g
Olio extravergine di Oliva	5 g
Sale fino	1 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>223 g</b>

## Contenuti/Allergeni

Cereali contenenti glutine: **Grano**, Uova e prodotti a base di Uova, Contiene carne di suino, Anidride Solforosa e Solfiti >10 mg/l, 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).

# Gateau di spinaci

ERSU di Palermo

Stagionalità: Tutto l'anno



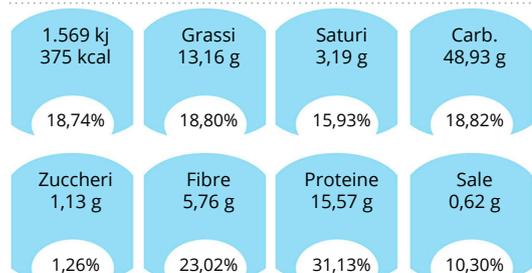
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	503 kj 120 kcal	1.569 kj 375 kcal
Grassi	4,22 g	13,16 g
Di cui acidi grassi saturi	1,02 g	3,19 g
Carboidrati	15,68 g	48,93 g
Di cui zuccheri	0,36 g	1,13 g
Fibre	1,84 g	5,76 g
Proteine	4,99 g	15,57 g
Sale	0,20 g	0,62 g

Fonte: INRAN, IEO, SCHEDA TECNICA

## 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
Patata fresca IV gamma cubettata ( <b>solfiti</b> ) .	150 g
Spinacio a cubetti surgelato	100 g
Purè di patate in fiocchi (Fiocchi di patate (99%), emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi; stabilizzante: difosfato disodico; antiossidante: <b>metabisolfito di sodio</b> ; aroma, estratto di curcuma. )	20 g
<b>Uova</b> Intere pastorizzate	10 g
Formaggio a pasta filata ( <b>Latte</b> , sale, caglio )	10 g
Formaggio grattugiato ( <b>Latte</b> , sale, caglio conservante: lisozima (proteina naturale estratta dall' <b>uovo</b> ). Mix di formaggi grattugiati freschi di grattugia (formaggi a pasta dura, Parmigiano Reggiano, Grana Padano. )	10 g
Pane grattugiato (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua, sale, lievito )	7 g
Olio extravergine di Oliva	5 g
Sale fino	0.1 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>312.1 g</b>

## Contenuti/Allergeni

🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**, 🥚 Uova e prodotti a base di Uova, ☀️ Contiene ingredienti surgelati/congelati, 🍷 Anidride Solforosa e Solfiti >10 mg/l, 🥛 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).

# Crocchette di patate

ERSU di Palermo

Stagionalità: Tutto l'anno



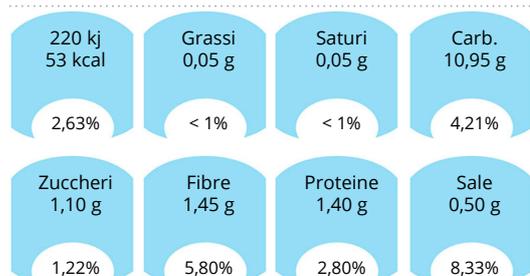
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	440 kj 105 kcal	220 kj 53 kcal
Grassi	0,10 g	0,05 g
Di cui acidi grassi saturi	0,10 g	0,05 g
Carboidrati	21,90 g	10,95 g
Di cui zuccheri	2,20 g	1,10 g
Fibre	2,90 g	1,45 g
Proteine	2,80 g	1,40 g
Sale	1,00 g	0,50 g

Fonte: SCHEDA TECNICA

## 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
Crocchette di patate surgelate ( <b>latte, uova, grano</b> )	50 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>50 g</b>

## Contenuti/Allergeni

🥛 Latte e prodotti a base di Latte, 🥚 Uova e prodotti a base di Uova, ❄️ Contiene ingredienti surgelati/congelati, 🌾 Cereali contenenti glutine: **Grano**

## 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).

## PANELLE

ERSU di Palermo

Stagionalità: Tutto l'anno



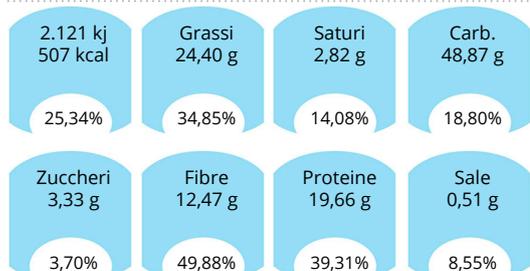
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

### Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	781 kj 187 kcal	2.121 kj 507 kcal
Grassi	8,99 g	24,40 g
Di cui acidi grassi saturi	1,04 g	2,82 g
Carboidrati	18,00 g	48,87 g
Di cui zuccheri	1,23 g	3,33 g
Fibre	4,59 g	12,47 g
Proteine	7,24 g	19,66 g
Sale	0,19 g	0,51 g

Fonte: INRAN, 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
Acqua	160 g
Ceci Farina	90 g
Olio di Semi di Girasole	20 g
Prezzemolo fresco	1 g
Sale fino	0.5 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>271.5 g</b>

### Contenuti/Allergeni

Nessuno.

### 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).

# Cuccia al cacao

ERSU di Palermo

Stagionalità: Tutto l'anno



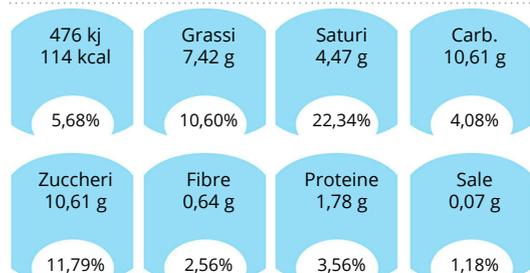
L'immagine nel documento è a puro titolo esemplificativo

## Valori nutrizionali

	per 100 g a crudo	per porzione a crudo
Energia	595 kj 142 kcal	476 kj 114 kcal
Grassi	9,28 g	7,42 g
Di cui acidi grassi saturi	5,58 g	4,47 g
Carboidrati	13,26 g	10,61 g
Di cui zuccheri	13,26 g	10,61 g
Fibre	0,80 g	0,64 g
Proteine	2,23 g	1,78 g
Sale	0,09 g	0,07 g

Fonte: INRAN, IEO, NUOVO INGREDIENTE

## 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
Cuccia al cacao ( <b>latte, grano</b> )	50 g
Cioccolato al <b>latte</b>	20 g
<b>Latte</b> UHT Parzialmente Scremato	10 g
<b>Quantità netta a crudo</b>	<b>80 g</b>

## Contenuti/Allergeni

Latte e prodotti a base di Latte, Cereali contenenti glutine: **Grano**

## 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).