

PERROTTA GIGLIOLA  
C.DA BARUSO  
83048 MONTELLA (AV)  
TEL/FAX: 0827/601588  
info@castagneperrotta.it



**Perrotta**  
MONTELLA

COD. 02

REV.n. 10 DEL 10/2020

#### SCHEDA TECNICA

TORTA RUSTICA CON SALUMI 400g e

(COD. EAN: 8019948100880)

<b>DENOMINAZIONE</b>	Torta rustica con ripieno di ricotta e salumi
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	La ricetta deriva dalla tradizione regionale campana. Un morbido ripieno a base di ricotta fresca arricchito con salame e prosciutto cotto. Il tutto racchiuso in una pasta esterna con moderato contenuto di grassi. Una tecnica di preparazione innovativa ed un packaging adeguato consentono di ottenere una lunga shelf-life. Senza aggiunta di conservanti, emulsionanti o coloranti.
<b>PESO PRODOTTO</b>	400g e
<b>INGREDIENTI</b>	ricotta di <b>latte</b> 49%, farina di <b>grano</b> tenero tipo 00, <b>burro</b> , salumi 15% (prosciutto crudo e salame in proporzioni variabili), <b>uova</b> , <b>formaggio</b> grattugiato, sale. Può contenere <b>frutta a guscio</b> e <b>soia</b> .

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>ASPETTO</b>	Torta rustica di forma circolare in un contenitore di carta adatto alla cottura in forno
	<b>SAPORE</b>	Sapore delicato di ricotta con il gusto deciso dei salumi a tocchetti
	<b>ODORE</b>	Di ricotta e salumi.
	<b>COLORE</b>	Tipico di prodotto da forno: ambrato da cottura moderata, bianco con pezzi di salume nella sezione di taglio

PERROTTA GIGLIOLA  
C.DA BARUSO  
83048 MONTELLA (AV)  
TEL/FAX: 0827/601588  
info@castagneperrotta.it



**Perrotta**  
MONTELLA

**COD. 02**

REV.n. 10 DEL 10/2020

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	<b>PER 100g</b>
Energia	1346 kJ 332 kcal
Grassi	21 g
di cui acidi grassi saturi	12 g
Carboidrati	18 g
di cui zuccheri	1 g
Fibre	0,2g
Proteine	12 g
Sale	1,3g

\* Prodotto e confezionato da: Perrotta Gigliola c/da Baruso 83048 Montella (Av)