



Pollotte Cacio e Ova

Sono delle buonissime polpette senza carne, tipiche della cucina Abruzzese!
Morbide, gustose e ricche di formaggio!

INGREDIENTI POLPETTE CACIO E OVA: Formaggio mix= 47%; Misto uovo in brick =18,84 %; Pane raffermo= 16,48%; Olio di semi di girasole=3,62%; farina 00= 1,55%; Sale = 0,37%; Salsa: Olio EVO= 11,56%; Cipolla = 0,57%; Sedano = 0,57%; Carote =0,57%; Pelati= 17,34%; Polpa di pomodoro= 57,80%; Acqua =11,56%

Le materie prime utilizzate (Formaggio e uova pastorizzate) provengono da stabilimenti riconosciuti in base alle vigenti norme sanitarie e recanti il numero di riconoscimento CE.

Gli altri ingredienti provengono da produttori locali.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

(Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) già INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per alimenti e Nutrizione)

Valore rilevato		185 kcal (764 kj)
Grassi totali	16,4	g/100
Grassi saturi	3,4	g/100
Carboidrati	4,2	g/100
Zuccheri totali	2,0	g/100
Fibre alimentari	1,1	g/100
Proteine	4,4	g/100
Sale	0,22	g/100



i segreti della nonna

Le pallotte Cacio e ova Nonna Linda sono fatte con ingredienti di altissima qualità che conferiscono al palato un gusto tradizionale e deciso