

RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI CAROTE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	71,00 kcal
Valore energetico	297,06 kJ
Peso a Crudo	66,50 g
Densità calorica	1,07 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,16 g
Grassi	3,45 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Poliinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	9,36 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,31 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,84 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	1,14 mg
Vit. A (retinolo eq)	231,88 µg
Vit. C	6,80 mg
Sale	545,75 mg

Sali Minerali

Potassio	272,45 mg
Ferro	0,39 mg
Calcio	12,85 mg
Fosforo	29,01 mg
Magnesio	15,00 mg
Zinco	1,09 mg
Rame	0,12 mg
Selenio	0,20 µg

ALLERGENI

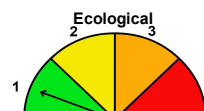
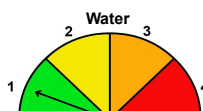
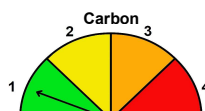
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	66,63 g	66,00 g
PATATE	40,40 g	40,00 g
CAROTE	20,20 g	20,00 g
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le carote e le patate, precedentemente mondate e tagliate grossolanamente. Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia. Mescolare con olio e regolare di sale. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI CAROTE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	93,00 kcal
Valore energetico	389,11 kJ
Peso a Crudo	88,50 g
Densità calorica	1,05 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,52 g
Grassi	4,57 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	12,13 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,80 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,25 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	1,46 mg
Vit. A (retinolo eq)	347,34 µg
Vit. C	8,70 mg
Sale	571,25 mg

Sali Minerali

Potassio	351,45 mg
Ferro	0,52 mg
Calcio	18,25 mg
Fosforo	38,11 mg
Magnesio	19,30 mg
Zinco	1,51 mg
Rame	0,16 mg
Selenio	0,30 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	88,84 g	88,00 g
PATATE	50,50 g	50,00 g
CAROTE	30,30 g	30,00 g
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.

Aggiungere le carote e le patate, precedentemente mondate e tagliate grossolanamente.

Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario.

A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia. Mescolare con olio e regolare di sale.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI CAROTE

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	106,01 kcal
Valore energetico	443,55 kJ
Peso a Crudo	109,50 g
Densità calorica	0,97 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,87 g
Grassi	4,69 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	14,91 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,29 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,66 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	1,78 mg
Vit. A (retinolo eq)	462,44 µg
Vit. C	10,60 mg
Sale	596,75 mg

Sali Minerali

Potassio	430,45 mg
Ferro	0,65 mg
Calcio	23,65 mg
Fosforo	47,21 mg
Magnesio	23,60 mg
Zinco	1,92 mg
Rame	0,20 mg
Selenio	0,40 µg

ALLERGENI

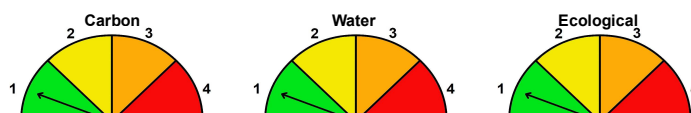
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	110,05 g	109,00 g
PATATE	60,60 g	60,00 g
CAROTE	40,40 g	40,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le carote e le patate, precedentemente mondate e tagliate grossolanamente. Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia. Mescolare con olio e regolare di sale. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI CAROTE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	147,50 kcal
Valore energetico	617,14 kJ
Peso a Crudo	160,50 g
Densità calorica	0,92 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,72 g
Grassi	6,03 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	21,80 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,39 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	2,49 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	2,67 mg
Vit. A (retinolo eq)	693,30 µg
Vit. C	15,90 mg
Sale	649,5 mg

Sali Minerali

Potassio	645,45 mg
Ferro	0,97 mg
Calcio	35,45 mg
Fosforo	70,81 mg
Magnesio	35,40 mg
Zinco	2,89 mg
Rame	0,30 mg
Selenio	0,60 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	161,55 g	160,00 g
PATATE	90,90 g	90,00 g
CAROTE	60,60 g	60,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le carote e le patate, precedentemente mondate e tagliate grossolanamente. Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia. Mescolare con olio e regolare di sale. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI CAROTE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	147,50 kcal
Valore energetico	617,14 kJ
Peso a Crudo	160,50 g
Densità calorica	0,92 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,72 g
Grassi	6,03 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	21,80 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,39 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	2,49 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	2,67 mg
Vit. A (retinolo eq)	693,30 µg
Vit. C	15,90 mg
Sale	649,5 mg

Sali Minerali

Potassio	645,45 mg
Ferro	0,97 mg
Calcio	35,45 mg
Fosforo	70,81 mg
Magnesio	35,40 mg
Zinco	2,89 mg
Rame	0,30 mg
Selenio	0,60 µg

ALLERGENI

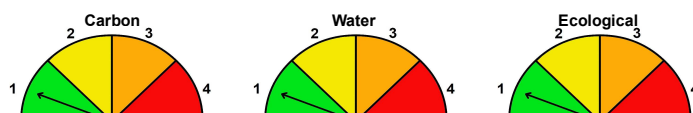
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	161,55 g	160,00 g
PATATE	90,90 g	90,00 g
CAROTE	60,60 g	60,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le carote e le patate, precedentemente mondate e tagliate grossolanamente. Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia. Mescolare con olio e regolare di sale. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI FAGIOLI CON FARRO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	123,70 kcal
Valore energetico	517,56 kJ
Peso a Crudo	89,50 g
Densità calorica	1,38 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,42 g
Grassi	3,67 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	18,37 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,24 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,15 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,34 mg
Vit. A (retinolo eq)	35,61 µg
Vit. C	0,27 mg
Sale	509,375 mg

Sali Minerali

Potassio	240,35 mg
Ferro	1,06 mg
Calcio	23,92 mg
Fosforo	132,17 mg
Magnesio	17,33 mg
Zinco	0,45 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	0,03 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	140,03 g	86,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	50,00 g	50,00 g
FARRO PERLATO BIO BIOLOGICO	56,00 g	20,00 g
FAGIOLI CANNELLINI SECCHI BIO BIOLOGICO	28,00 g	10,00 g
CAROTE BIO BIOLOGICO		q.b.
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
CIPOLLE BIO BIOLOGICO	3,03 g	3,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Pulire cipolle e carote, tritarli e rosolarli in un filo d'olio d'oliva; aggiungere i fagioli (precedentemente ammollati per una notte) scolati e sciacquati e una quantità sufficiente di acqua.; Portare ad ebollizione, salare e cuocere per un'ora. Mettere in una pentola il farro sciacquato, aggiungere una quantità necessario di acqua e, dal momento dell'ebollizione, lessarlo per 30 minuti a fuoco medio a pentola semi coperta, lasciando quasi asciugare il fondo di cottura. Con un frullatore a immersione frullare la zuppa; Unire il farro e regolare di sale; cuocere per altri 5 minuti e servire.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI FAGIOLI CON FARRO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	180,75 kcal
Valore energetico	756,26 kJ
Peso a Crudo	107,50 g
Denistà calorica	1,68 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,12 g
Grassi	5,00 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	27,49 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,84 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,21 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,50 mg
Vit. A (retinolo eq)	47,48 µg
Vit. C	0,36 mg
Sale	517,125 mg

Sali Minerali

Potassio	358,50 mg
Ferro	1,58 mg
Calcio	35,51 mg
Fosforo	197,89 mg
Magnesio	25,94 mg
Zinco	0,66 mg
Rame	0,11 mg
Selenio	0,04 µg

ALLERGENI

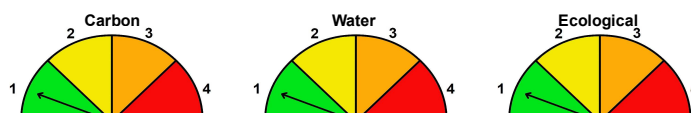
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	184,04 g	103,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	50,00 g	50,00 g
FARRO PERLATO BIO BIOLOGICO	84,00 g	30,00 g
FAGIOLI CANNELLINI SECCHI BIO BIOLOGICO	42,00 g	15,00 g
CAROTE BIO BIOLOGICO		q.b.
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
CIPOLLE BIO BIOLOGICO	4,04 g	4,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Pulire cipolle e carote, tritarli e rosolarli in un filo d'olio d'oliva; aggiungere i fagioli (precedentemente ammollati per una notte) scolati e sciacquati e una quantità sufficiente di acqua.;
Portare ad ebollizione, salare e cuocere per un'ora.
Mettere in una pentola il farro sciacquato, aggiungere una quantità necessario di acqua e, dal momento dell'ebollizione, lessarlo per 30 minuti a fuoco medio a pentola semi coperta, lasciando quasi asciugare il fondo di cottura.
Con un frullatore a immersione frullare la zuppa;
Unire il farro e regolare di sale; cuocere per altri 5 minuti e servire.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI FAGIOLI CON FARRO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	195,31 kcal
Valore energetico	817,18 kJ
Peso a Crudo	164,50 g
Densità calorica	1,19 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,32 g
Grassi	5,08 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	29,90 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	5,77 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,26 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,66 mg
Vit. A (retinolo eq)	58,99 µg
Vit. C	0,45 mg
Sale	520,375 mg

Sali Minerali

Potassio	432,65 mg
Ferro	2,03 mg
Calcio	42,80 mg
Fosforo	221,61 mg
Magnesio	34,55 mg
Zinco	0,87 mg
Rame	0,15 mg
Selenio	0,05 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	249,05 g	159,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	100,00 g	100,00 g
FARRO PERLATO BIO BIOLOGICO	84,00 g	30,00 g
FAGIOLI CANNELLINI SECCHI BIO BIOLOGICO	56,00 g	20,00 g
CAROTE BIO BIOLOGICO		q.b.
CIPOLLE BIO BIOLOGICO	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Pulire cipolle e carote, tritarli e rosolarli in un filo d'olio d'oliva; aggiungere i fagioli (precedentemente ammollati per una notte) scolati e sciacquati e una quantità sufficiente di acqua.; Portare ad ebollizione, salare e cuocere per un'ora. Mettere in una pentola il farro sciacquato, aggiungere una quantità necessario di acqua e, dal momento dell'ebollizione, lessarlo per 30 minuti a fuoco medio a pentola semi coperta, lasciando quasi asciugare il fondo di cottura. Con un frullatore a immersione frullare la zuppa; Unire il farro e regolare di sale; cuocere per altri 5 minuti e servire.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI FAGIOLI CON FARRO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	265,70 kcal
Valore energetico	1.111,69 kJ
Peso a Crudo	235,50 g
Densità calorica	1,13 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,17 g
Grassi	6,49 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	41,16 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	8,21 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,29 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,96 mg
Vit. A (retinolo eq)	59,35 µg
Vit. C	0,45 mg
Sale	526,125 mg

Sali Minerali

Potassio	617,75 mg
Ferro	2,99 mg
Calcio	60,30 mg
Fosforo	309,61 mg
Magnesio	51,55 mg
Zinco	1,23 mg
Rame	0,22 mg
Selenio	0,05 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	356,05 g	230,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	150,00 g	150,00 g
FARRO PERLATO BIO BIOLOGICO	112,00 g	40,00 g
FAGIOLI CANNELLINI SECCHI BIO BIOLOGICO	84,00 g	30,00 g
CAROTE BIO BIOLOGICO		q.b.
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE BIO BIOLOGICO	5,05 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Pulire cipolle e carote, tritarli e rosolarli in un filo d'olio d'oliva; aggiungere i fagioli (precedentemente ammollati per una notte) scolati e sciacquati e una quantità sufficiente di acqua.; Portare ad ebollizione, salare e cuocere per un'ora. Mettere in una pentola il farro sciacquato, aggiungere una quantità necessario di acqua e, dal momento dell'ebollizione, lessarlo per 30 minuti a fuoco medio a pentola semi coperta, lasciando quasi asciugare il fondo di cottura. Con un frullatore a immersione frullare la zuppa; Unire il farro e regolare di sale; cuocere per altri 5 minuti e servire.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI FAGIOLI CON FARRO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	265,70 kcal
Valore energetico	1.111,69 kJ
Peso a Crudo	235,50 g
Denità calorica	1,13 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,17 g
Grassi	6,49 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	41,16 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	8,21 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,29 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,96 mg
Vit. A (retinolo eq)	59,35 µg
Vit. C	0,45 mg
Sale	526,125 mg

Sali Minerali

Potassio	617,75 mg
Ferro	2,99 mg
Calcio	60,30 mg
Fosforo	309,61 mg
Magnesio	51,55 mg
Zinco	1,23 mg
Rame	0,22 mg
Selenio	0,05 µg

ALLERGENI

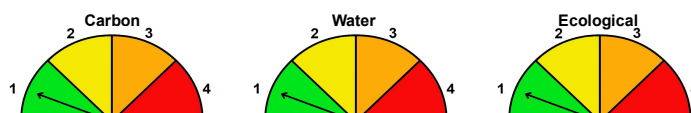
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	356,05 g	230,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	150,00 g	150,00 g
FARRO PERLATO BIO BIOLOGICO	112,00 g	40,00 g
FAGIOLI CANNELLINI SECCHI BIO BIOLOGICO	84,00 g	30,00 g
CAROTE BIO BIOLOGICO		q.b.
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE BIO BIOLOGICO	5,05 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Pulire cipolle e carote, tritarli e rosolarli in un filo d'olio d'oliva; aggiungere i fagioli (precedentemente ammollati per una notte) scolati e sciacquati e una quantità sufficiente di acqua.;
Portare ad ebollizione, salare e cuocere per un'ora.
Mettere in una pentola il farro sciacquato, aggiungere una quantità necessario di acqua e, dal momento dell'ebollizione, lessarlo per 30 minuti a fuoco medio a pentola semi coperta, lasciando quasi asciugare il fondo di cottura.
Con un frullatore a immersione frullare la zuppa;
Unire il farro e regolare di sale; cuocere per altri 5 minuti e servire.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	123,90 kcal
Valore energetico	518,40 kJ
Peso a Crudo	98,50 g
Densità calorica	1,26 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,98 g
Grassi	3,47 g
Di cui grassi Saturi	0,46 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,25 g
Acidi Polinsaturi	0,34 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,31 g
Carboidrati	20,45 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,29 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,18 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,67 mg
Vit. A (retinolo eq)	36,42 µg
Vit. C	1,62 mg
Sale	821,4 mg

Sali Minerali

Potassio	199,42 mg
Ferro	0,95 mg
Calcio	14,20 mg
Fosforo	56,77 mg
Magnesio	14,81 mg
Zinco	0,48 mg
Rame	0,11 mg
Selenio	0,89 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

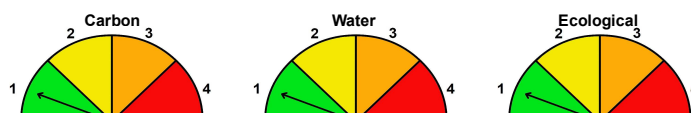
INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	114,36 g	98,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	50,00 g	50,00 g
CROSTINI A NR	20,00 g	20,00 g
PATATE	10,10 g	10,00 g
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	8,40 g	3,00 g
LENTICCHIE SECCHIE	8,40 g	3,00 g
CECI SECCHI	8,40 g	3,00 g
CAROTE	3,03 g	3,00 g
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Lasciare ammorbire i legumi in acqua fredda per il tempo necessario e quindi lessarli. Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le patate precedentemente mondate, fagioli borlotti, lenticchie e ceci ammollati in acqua fredda il giorno antecedente. Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale. Aggiungere dei crostini. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
RICETTA BRODO VEGETALE	50,00 g	50,00 g	SALE FINO		q.b.
CROSTINI A NR	20,00 g	20,00 g			
PATATE	10,10 g	10,00 g			
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	8,40 g	3,00 g			
LENTICCHIE SECCHIE	8,40 g	3,00 g			
CECI SECCHI	8,40 g	3,00 g			
CAROTE	3,03 g	3,00 g			
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g			
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g			

PREPARAZIONE

Lasciare ammorbidire i legumi in acqua fredda per il tempo necessario e quindi lessarli. Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.

Aggiungere le patate precedentemente mondate, fagioli borlotti, lenticchie e ceci ammollati in acqua fredda il giorno antecedente.

Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario.

A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale.

Aggiungere dei crostini.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	185,10 kcal
Valore energetico	774,46 kJ
Peso a Crudo	122,50 g
Densità calorica	1,51 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,27 g
Grassi	4,75 g
Di cui grassi Saturi	0,63 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,01 g
Acidi Polinsaturi	0,50 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,46 g
Carboidrati	31,25 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,63 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,25 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	1,04 mg
Vit. A (retinolo eq)	48,81 µg
Vit. C	2,41 mg
Sale	985,5 mg

Sali Minerali

Potassio	314,50 mg
Ferro	1,54 mg
Calcio	22,56 mg
Fosforo	91,24 mg
Magnesio	24,04 mg
Zinco	0,76 mg
Rame	0,17 mg
Selenio	1,47 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

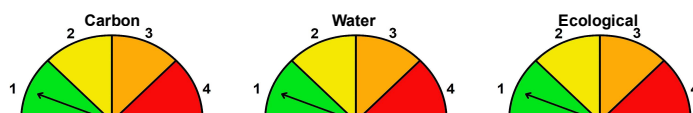
INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	149,23 g	122,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	50,00 g	50,00 g
CROSTINI A NR	30,00 g	30,00 g
PATATE	15,15 g	15,00 g
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	14,00 g	5,00 g
LENTICCHIE SECCHIE	14,00 g	5,00 g
CECI SECCHI	14,00 g	5,00 g
CAROTE	4,04 g	4,00 g
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Lasciare ammorbidire i legumi in acqua fredda per il tempo necessario e quindi lessarli. Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le patate precedentemente mondate, fagioli borlotti, lenticchie e ceci ammollati in acqua fredda il giorno antecedente. Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale. Aggiungere dei crostini. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
RICETTA BRODO VEGETALE	50,00 g	50,00 g	SALE FINO		q.b.
CROSTINI A NR	30,00 g	30,00 g			
PATATE	15,15 g	15,00 g			
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	14,00 g	5,00 g			
LENTICCHIE SECCHIE	14,00 g	5,00 g			
CECI SECCHI	14,00 g	5,00 g			
CAROTE	4,04 g	4,00 g			
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g			
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g			

PREPARAZIONE

Lasciare ammorbidire i legumi in acqua fredda per il tempo necessario e quindi lessarli. Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.

Aggiungere le patate precedentemente mondate, fagioli borlotti, lenticchie e ceci ammollati in acqua fredda il giorno antecedente.

Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario.

A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale.

Aggiungere dei crostini.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	208,41 kcal
Valore energetico	871,99 kJ
Peso a Crudo	185,50 g
Densità calorica	1,12 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,69 g
Grassi	4,99 g
Di cui grassi Saturi	0,64 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,05 g
Acidi Polinsaturi	0,58 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,53 g
Carboidrati	35,36 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,65 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,32 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,05 mg
Vit. B3 (niacina)	1,30 mg
Vit. A (retinolo eq)	60,84 µg
Vit. C	3,20 mg
Sale	989,6 mg

Sali Minerali

Potassio	411,98 mg
Ferro	2,04 mg
Calcio	29,52 mg
Fosforo	119,41 mg
Magnesio	33,27 mg
Zinco	1,03 mg
Rame	0,24 mg
Selenio	2,05 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

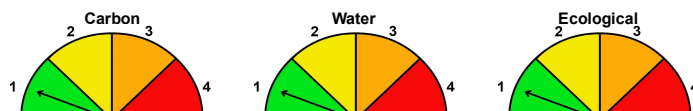
INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	223,10 g	185,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	100,00 g	100,00 g
CROSTINI A NR	30,00 g	30,00 g
PATATE	20,20 g	20,00 g
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	19,60 g	7,00 g
LENTICCHIE SECCHIE	19,60 g	7,00 g
CECI SECCHI	19,60 g	7,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Lasciare ammorbire i legumi in acqua fredda per il tempo necessario e quindi lessarli. Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le patate precedentemente mondate, fagioli borlotti, lenticchie e ceci ammollati in acqua fredda il giorno antecedente. Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale. Aggiungere dei crostini. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
RICETTA BRODO VEGETALE	100,00 g	100,00 g	SALE FINO		q.b.
CROSTINI A NR	30,00 g	30,00 g			
PATATE	20,20 g	20,00 g			
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	19,60 g	7,00 g			
LENTICCHIE SECCHIE	19,60 g	7,00 g			
CECI SECCHI	19,60 g	7,00 g			
CAROTE	5,05 g	5,00 g			
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g			
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g			

PREPARAZIONE

Lasciare ammorbidire i legumi in acqua fredda per il tempo necessario e quindi lessarli. Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.

Aggiungere le patate precedentemente mondate, fagioli borlotti, lenticchie e ceci ammollati in acqua fredda il giorno antecedente.

Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario.

A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale.

Aggiungere dei crostini.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	243,95 kcal
Valore energetico	1.020,69 kJ
Peso a Crudo	245,50 g
Densità calorica	0,99 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,61 g
Grassi	6,27 g
Di cui grassi Saturi	0,82 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,84 g
Acidi Polinsaturi	0,77 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,71 g
Carboidrati	39,73 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	6,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,36 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	1,50 mg
Vit. A (retinolo eq)	61,80 µg
Vit. C	3,20 mg
Sale	990,875 mg

Sali Minerali

Potassio	512,15 mg
Ferro	2,75 mg
Calcio	38,55 mg
Fosforo	157,06 mg
Magnesio	44,55 mg
Zinco	1,30 mg
Rame	0,32 mg
Selenio	2,90 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

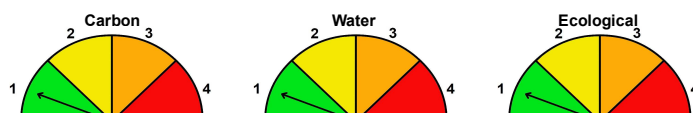
INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	299,30 g	245,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	150,00 g	150,00 g
CROSTINI A NR	30,00 g	30,00 g
PATATE	20,20 g	20,00 g
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	28,00 g	10,00 g
LENTICCHIE SECCHIE	28,00 g	10,00 g
CECI SECCHI	28,00 g	10,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Lasciare ammorbire i legumi in acqua fredda per il tempo necessario e quindi lessarli. Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le patate precedentemente mondate, fagioli borlotti, lenticchie e ceci ammollati in acqua fredda il giorno antecedente. Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale. Aggiungere dei crostini. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
RICETTA BRODO VEGETALE	150,00 g	150,00 g	SALE FINO		q.b.
CROSTINI A NR	30,00 g	30,00 g			
PATATE	20,20 g	20,00 g			
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	28,00 g	10,00 g			
LENTICCHIE SECCHIE	28,00 g	10,00 g			
CECI SECCHI	28,00 g	10,00 g			
CAROTE	5,05 g	5,00 g			
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g			
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g			

PREPARAZIONE

Lasciare ammorbidire i legumi in acqua fredda per il tempo necessario e quindi lessarli. Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.

Aggiungere le patate precedentemente mondate, fagioli borlotti, lenticchie e ceci ammollati in acqua fredda il giorno antecedente.

Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario.

A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale.

Aggiungere dei crostini.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	272,85 kcal
Valore energetico	1.141,60 kJ
Peso a Crudo	255,50 g
Densità calorica	1,07 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	10,47 g
Grassi	6,31 g
Di cui grassi Saturi	0,82 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,84 g
Acidi Polinsaturi	0,77 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,71 g
Carboidrati	46,42 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	6,32 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,36 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	1,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	61,80 µg
Vit. C	3,20 mg
Sale	1150,875 mg

Sali Minerali

Potassio	529,75 mg
Ferro	2,83 mg
Calcio	39,95 mg
Fosforo	163,36 mg
Magnesio	44,55 mg
Zinco	1,30 mg
Rame	0,32 mg
Selenio	2,90 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	309,30 g	255,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	150,00 g	150,00 g
CROSTINI A NR	40,00 g	40,00 g
PATATE	20,20 g	20,00 g
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	28,00 g	10,00 g
LENTICCHIE SECCHIE	28,00 g	10,00 g
CECI SECCHI	28,00 g	10,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Lasciare ammorbire i legumi in acqua fredda per il tempo necessario e quindi lessarli. Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le patate precedentemente mondate, fagioli borlotti, lenticchie e ceci ammollati in acqua fredda il giorno antecedente. Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale. Aggiungere dei crostini. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



CREMA DI LEGUMI CON CROSTINI

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
RICETTA BRODO VEGETALE	150,00 g	150,00 g	SALE FINO		q.b.
CROSTINI A NR	40,00 g	40,00 g			
PATATE	20,20 g	20,00 g			
FAGIOLI BORLOTTI SECCHI	28,00 g	10,00 g			
LENTICCHIE SECCHIE	28,00 g	10,00 g			
CECI SECCHI	28,00 g	10,00 g			
CAROTE	5,05 g	5,00 g			
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g			
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g			

PREPARAZIONE

Lasciare ammorbidire i legumi in acqua fredda per il tempo necessario e quindi lessarli. Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.

Aggiungere le patate precedentemente mondate, fagioli borlotti, lenticchie e ceci ammollati in acqua fredda il giorno antecedente.

Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario.

A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale.

Aggiungere dei crostini.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI PISELLI CON ORZO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	139,78 kcal
Valore energetico	584,84 kJ
Peso a Crudo	139,50 g
Densità calorica	1,00 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,71 g
Grassi	4,46 g
Di cui grassi Saturi	1,02 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,44 g
Acidi Polinsaturi	0,40 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,36 g
Carboidrati	20,47 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,77 g
Colesterolo	3,27 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,30 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	1,94 mg
Vit. A (retinolo eq)	73,28 µg
Vit. C	15,12 mg
Sale	684,875 mg

Sali Minerali

Potassio	208,65 mg
Ferro	1,09 mg
Calcio	49,24 mg
Fosforo	106,48 mg
Magnesio	8,62 mg
Zinco	0,46 mg
Rame	0,06 mg
Selenio	0,39 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	162,23 g	136,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	50,00 g	50,00 g
PISELLI GELO	30,00 g	40,00 g
PATATE	20,20 g	20,00 g
ORZO PERLATO	56,00 g	20,00 g
PARMIGIANO REGGIANO DOP DOP		q.b.
CAROTE	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Far stufare lentamente la cipolla e le carote precedentemente tritate. Unire le patate precedentemente tagliate in pezzi più piccoli e i piselli. Coprire con il brodo vegetale bollente e portare ad ebollizione. Lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Mescolare con olio e regolare di sale.

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere l'orzo e lasciarlo cuocere per il tempo necessario. Scolare e mescolare con olio per evitare l'impaccamento. Unire l'orzo alla crema.

Aggiungere grana padano DOP grattugiato. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI PISELLI CON ORZO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	202,16 kcal
Valore energetico	845,84 kJ
Peso a Crudo	173,50 g
Densità calorica	1,17 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,19 g
Grassi	6,30 g
Di cui grassi Saturi	1,54 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,32 g
Acidi Polinsaturi	0,57 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,51 g
Carboidrati	30,02 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	6,51 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,40 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	2,71 mg
Vit. A (retinolo eq)	98,86 µg
Vit. C	19,66 mg
Sale	757 mg

Sali Minerali

Potassio	297,25 mg
Ferro	1,44 mg
Calcio	77,46 mg
Fosforo	153,99 mg
Magnesio	13,19 mg
Zinco	0,70 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	0,64 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	209,84 g	168,00 g
PISELLI GELO	37,50 g	50,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	50,00 g	50,00 g
PATATE	30,30 g	30,00 g
ORZO PERLATO	84,00 g	30,00 g
PARMIGIANO REGGIANO DOP DOP		q.b.
CAROTE	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

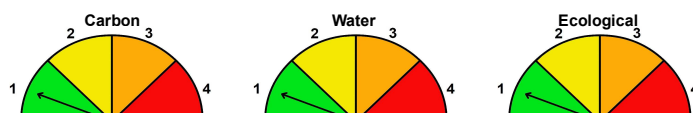
PREPARAZIONE

Far stufare lentamente la cipolla e le carote precedentemente tritate. Unire le patate precedentemente tagliate in pezzi più piccoli e i piselli. Coprire con il brodo vegetale bollente e portare ad ebollizione. Lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Mescolare con olio e regolare di sale.

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere l'orzo e lasciarlo cuocere per il tempo necessario. Scolare e mescolare con olio per evitare l'impaccamento. Unire l'orzo alla crema.

Aggiungere grana padano DOP grattugiato. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI PISELLI CON ORZO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	215,81 kcal
Valore energetico	902,95 kJ
Peso a Crudo	244,50 g
Densità calorica	0,88 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,95 g
Grassi	6,43 g
Di cui grassi Saturi	1,54 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,32 g
Acidi Polinsaturi	0,57 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,51 g
Carboidrati	32,53 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	7,34 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,48 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	3,17 mg
Vit. A (retinolo eq)	117,44 µg
Vit. C	24,20 mg
Sale	793,375 mg

Sali Minerali

Potassio	371,45 mg
Ferro	1,70 mg
Calcio	80,90 mg
Fosforo	168,76 mg
Magnesio	16,50 mg
Zinco	0,85 mg
Rame	0,12 mg
Selenio	0,65 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	278,45 g	239,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	100,00 g	100,00 g
PISELLI GELO	45,00 g	60,00 g
PATATE	40,40 g	40,00 g
ORZO PERLATO	84,00 g	30,00 g
PARMIGIANO REGGIANO DOP DOP		q.b.
CAROTE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

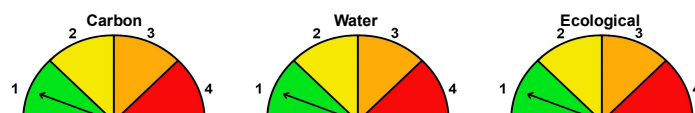
PREPARAZIONE

Far stufare lentamente la cipolla e le carote precedentemente tritate. Unire le patate precedentemente tagliate in pezzi più piccoli e i piselli. Coprire con il brodo vegetale bollente e portare ad ebollizione. Lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Mescolare con olio e regolare di sale.

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere l'orzo e lasciarlo cuocere per il tempo necessario. Scolare e mescolare con olio per evitare l'impaccamento. Unire l'orzo alla crema.

Aggiungere grana padano DOP grattugiato. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI PISELLI CON ORZO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	288,10 kcal
Valore energetico	1.205,41 kJ
Peso a Crudo	355,50 g
Densità calorica	0,81 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,03 g
Grassi	7,86 g
Di cui grassi Saturi	1,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,07 g
Acidi Polinsaturi	0,72 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,65 g
Carboidrati	45,08 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	10,47 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,62 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	4,58 mg
Vit. A (retinolo eq)	138,80 µg
Vit. C	36,20 mg
Sale	894,375 mg

Sali Minerali

Potassio	542,45 mg
Ferro	2,50 mg
Calcio	90,30 mg
Fosforo	225,46 mg
Magnesio	22,90 mg
Zinco	1,10 mg
Rame	0,16 mg
Selenio	0,65 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	400,15 g	350,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	150,00 g	150,00 g
PISELLI GELO	67,50 g	90,00 g
PATATE	60,60 g	60,00 g
ORZO PERLATO	112,00 g	40,00 g
PARMIGIANO REGGIANO DOP DOP		q.b.
CAROTE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

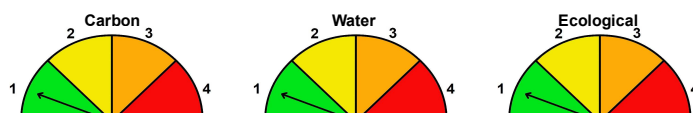
PREPARAZIONE

Far stufare lentamente la cipolla e le carote precedentemente tritate. Unire le patate precedentemente tagliate in pezzi più piccoli e i piselli. Coprire con il brodo vegetale bollente e portare ad ebollizione. Lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Mescolare con olio e regolare di sale.

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere l'orzo e lasciarlo cuocere per il tempo necessario. Scolare e mescolare con olio per evitare l'impaccamento. Unire l'orzo alla crema.

Aggiungere grana padano DOP grattugiato. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI PISELLI CON ORZO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	288,10 kcal
Valore energetico	1.205,41 kJ
Peso a Crudo	355,50 g
Densità calorica	0,81 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,03 g
Grassi	7,86 g
Di cui grassi Saturi	1,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,07 g
Acidi Polinsaturi	0,72 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,65 g
Carboidrati	45,08 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	10,47 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,62 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	4,58 mg
Vit. A (retinolo eq)	138,80 µg
Vit. C	36,20 mg
Sale	894,375 mg

Sali Minerali

Potassio	542,45 mg
Ferro	2,50 mg
Calcio	90,30 mg
Fosforo	225,46 mg
Magnesio	22,90 mg
Zinco	1,10 mg
Rame	0,16 mg
Selenio	0,65 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	400,15 g	350,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	150,00 g	150,00 g
PISELLI GELO	67,50 g	90,00 g
PATATE	60,60 g	60,00 g
ORZO PERLATO	112,00 g	40,00 g
PARMIGIANO REGGIANO DOP DOP		q.b.
CAROTE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

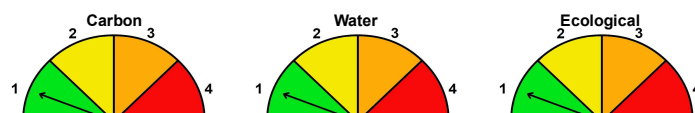
PREPARAZIONE

Far stufare lentamente la cipolla e le carote precedentemente tritate. Unire le patate precedentemente tagliate in pezzi più piccoli e i piselli. Coprire con il brodo vegetale bollente e portare ad ebollizione. Lasciar cuocere il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea.

Mescolare con olio e regolare di sale.

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere l'orzo e lasciarlo cuocere per il tempo necessario. Scolare e mescolare con olio per evitare l'impaccamento. Unire l'orzo alla crema.

Aggiungere grana padano DOP grattugiato. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI VERDURE CON

ORZO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	114,30 kcal
Valore energetico	478,23 kJ
Peso a Crudo	119,50 g
Densità calorica	0,96 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,97 g
Grassi	3,71 g
Di cui grassi Saturi	0,54 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,30 g
Acidi Polinsaturi	0,43 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,39 g
Carboidrati	18,51 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,52 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,23 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	1,35 mg
Vit. A (retinolo eq)	37,41 µg
Vit. C	5,47 mg
Sale	967,625 mg

Sali Minerali

Potassio	206,05 mg
Ferro	0,45 mg
Calcio	11,62 mg
Fosforo	65,27 mg
Magnesio	6,73 mg
Zinco	0,34 mg
Rame	0,05 mg
Selenio	0,03 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

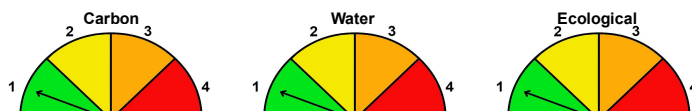
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	155,00 g	119,00 g
BRODO VEGETALE GRANULARE S/GLUTAMM/	50,00 g	50,00 g
PATATE IV GAMMA	20,00 g	20,00 g
ZUCCHINE IV GAMMA	20,00 g	20,00 g
ORZO PERLATO	56,00 g	20,00 g
CAROTE IV GAMMA	3,00 g	3,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	3,00 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le verdure (patate, melanzane, zucchine) precedentemente tagliate grossolanamente. Coprire con il brodo vegetale e lasciar cuocere per il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale.

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere l'orzo e lasciarlo cuocere per il tempo necessario. Scolare e mescolare con olio per evitare l'impaccamento. Unire il farro alla crema. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI VERDURE CON

ORZO

Utenza: **INFANZIA**

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	163,35 kcal
Valore energetico	683,46 kJ
Peso a Crudo	102,50 g
Densità calorica	1,59 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,27 g
Grassi	4,76 g
Di cui grassi Saturi	0,67 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,96 g
Acidi Polinsaturi	0,53 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,48 g
Carboidrati	27,52 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,78 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,24 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	1,91 mg
Vit. A (retinolo eq)	60,23 µg
Vit. C	9,21 mg
Sale	540,5 mg

Sali Minerali

Potassio	301,85 mg
Ferro	0,59 mg
Calcio	16,81 mg
Fosforo	94,29 mg
Magnesio	10,84 mg
Zinco	0,56 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	0,19 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

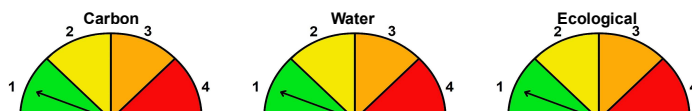
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	151,00 g	97,00 g
PATATE IV GAMMA	30,00 g	30,00 g
ORZO PERLATO	84,00 g	30,00 g
ZUCCHINE IV GAMMA	25,00 g	25,00 g
SEDANO		q.b.
CAROTE IV GAMMA	4,00 g	4,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	4,00 g	4,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le verdure (patate, melanzane, zucchine) precedentemente tagliate grossolanamente. Coprire con il brodo vegetale e lasciar cuocere per il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale.

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere l'orzo e lasciarlo cuocere per il tempo necessario. Scolare e mescolare con olio per evitare l'impaccamento. Unire il farro alla crema. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI VERDURE CON

ORZO

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	173,01 kcal
Valore energetico	723,87 kJ
Peso a Crudo	119,50 g
Densità calorica	1,45 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,57 g
Grassi	4,87 g
Di cui grassi Saturi	0,67 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,96 g
Acidi Poliinsaturi	0,53 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,48 g
Carboidrati	29,52 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,05 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,30 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,09 mg
Vit. B3 (niacina)	2,21 mg
Vit. A (retinolo eq)	72,34 µg
Vit. C	11,35 mg
Sale	547,625 mg

Sali Minerali

Potassio	375,65 mg
Ferro	0,69 mg
Calcio	19,55 mg
Fosforo	103,66 mg
Magnesio	14,15 mg
Zinco	0,71 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	0,20 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

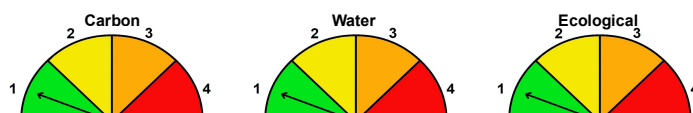
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	168,00 g	114,00 g
PATATE IV GAMMA	40,00 g	40,00 g
ZUCCHINE IV GAMMA	30,00 g	30,00 g
ORZO PERLATO	84,00 g	30,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SEDANO		q.b.
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le verdure (patate, melanzane, zucchine) precedentemente tagliate grossolanamente. Coprire con il brodo vegetale e lasciar cuocere per il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale.

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere l'orzo e lasciarlo cuocere per il tempo necessario. Scolare e mescolare con olio per evitare l'impaccamento. Unire il farro alla crema. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI VERDURE CON

ORZO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	232,00 kcal
Valore energetico	970,69 kJ
Peso a Crudo	160,50 g
Densità calorica	1,45 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,16 g
Grassi	6,22 g
Di cui grassi Saturi	0,84 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,70 g
Acidi Polinsaturi	0,68 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,62 g
Carboidrati	40,29 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	5,41 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,33 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	3,09 mg
Vit. A (retinolo eq)	73,90 µg
Vit. C	15,45 mg
Sale	557,375 mg

Sali Minerali

Potassio	528,05 mg
Ferro	0,93 mg
Calcio	25,05 mg
Fosforo	139,86 mg
Magnesio	20,55 mg
Zinco	0,96 mg
Rame	0,14 mg
Selenio	0,20 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

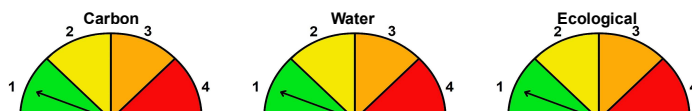
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	227,00 g	155,00 g
PATATE IV GAMMA	60,00 g	60,00 g
ZUCCHINE IV GAMMA	40,00 g	40,00 g
ORZO PERLATO	112,00 g	40,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SEDANO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le verdure (patate, melanzane, zucchine) precedentemente tagliate grossolanamente. Coprire con il brodo vegetale e lasciar cuocere per il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale.

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere l'orzo e lasciarlo cuocere per il tempo necessario. Scolare e mescolare con olio per evitare l'impaccamento. Unire il farro alla crema. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI VERDURE CON

ORZO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	251,60 kcal
Valore energetico	1.052,69 kJ
Peso a Crudo	165,50 g
Densità calorica	1,52 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,86 g
Grassi	7,65 g
Di cui grassi Saturi	1,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,07 g
Acidi Polinsaturi	0,72 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,65 g
Carboidrati	40,29 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	5,41 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,33 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,13 mg
Vit. B3 (niacina)	3,10 mg
Vit. A (retinolo eq)	90,50 µg
Vit. C	15,45 mg
Sale	644,875 mg

Sali Minerali

Potassio	534,05 mg
Ferro	0,94 mg
Calcio	83,50 mg
Fosforo	174,46 mg
Magnesio	23,70 mg
Zinco	1,16 mg
Rame	0,17 mg
Selenio	0,80 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	232,00 g	160,00 g
PATATE IV GAMMA	60,00 g	60,00 g
ZUCCHINE IV GAMMA	40,00 g	40,00 g
ORZO PERLATO	112,00 g	40,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SEDANO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le verdure (patate, melanzane, zucchine) precedentemente tagliate grossolanamente. Coprire con il brodo vegetale e lasciar cuocere per il tempo necessario. A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità (eventualmente correggerla con il roux). Mescolare con olio e regolare di sale.

Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere l'orzo e lasciarlo cuocere per il tempo necessario. Scolare e mescolare con olio per evitare l'impaccamento. Unire il farro alla crema. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	126,45 kcal
Valore energetico	529,07 kJ
Peso a Crudo	89,50 g
Densità calorica	1,41 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,92 g
Grassi	3,51 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Poliinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	22,15 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,53 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,17 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	1,32 mg
Vit. A (retinolo eq)	156,52 µg
Vit. C	7,92 mg
Sale	825,875 mg

Sali Minerali

Potassio	310,65 mg
Ferro	0,61 mg
Calcio	12,17 mg
Fosforo	43,32 mg
Magnesio	13,13 mg
Zinco	0,59 mg
Rame	0,09 mg
Selenio	0,03 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	89,66 g	89,00 g
PATATE	40,40 g	40,00 g
ZUCCA	20,20 g	20,00 g
CROSTINI A NR	20,00 g	20,00 g
CAROTE	3,03 g	3,00 g
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le patate e la zucca precedentemente mondate e tagliate.

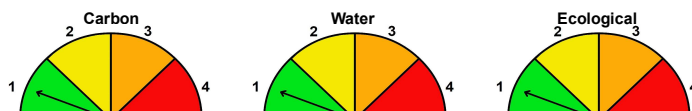
Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario.

A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità. Mescolare con olio e regolare di sale.

Informare i crostini per renderli croccanti.

Servire con crostini.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	176,00 kcal
Valore energetico	736,38 kJ
Peso a Crudo	122,50 g
Densità calorica	1,44 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,14 g
Grassi	4,67 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	31,28 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,11 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,23 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	1,73 mg
Vit. A (retinolo eq)	228,56 µg
Vit. C	10,36 mg
Sale	990,25 mg

Sali Minerali

Potassio	407,65 mg
Ferro	0,85 mg
Calcio	17,01 mg
Fosforo	59,39 mg
Magnesio	16,44 mg
Zinco	0,75 mg
Rame	0,11 mg
Selenio	0,04 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	122,88 g	122,00 g
PATATE	50,50 g	50,00 g
ZUCCA	30,30 g	30,00 g
CROSTINI A NR	30,00 g	30,00 g
CAROTE	4,04 g	4,00 g
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le patate e la zucca precedentemente mondate e tagliate.

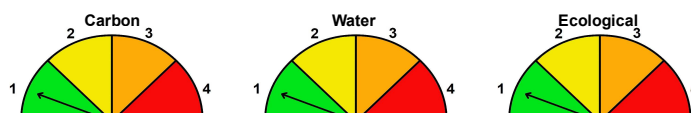
Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario.

A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità. Mescolare con olio e regolare di sale.

Informare i crostini per renderli croccanti.

Servire con crostini.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	187,66 kcal
Valore energetico	785,17 kJ
Peso a Crudo	144,50 g
Densità calorica	1,30 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,51 g
Grassi	4,78 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	33,72 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,37 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,28 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	2,04 mg
Vit. A (retinolo eq)	300,24 µg
Vit. C	12,80 mg
Sale	994,625 mg

Sali Minerali

Potassio	487,05 mg
Ferro	1,00 mg
Calcio	20,45 mg
Fosforo	69,16 mg
Magnesio	19,75 mg
Zinco	0,90 mg
Rame	0,14 mg
Selenio	0,05 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	145,10 g	144,00 g
PATATE	60,60 g	60,00 g
ZUCCA	40,40 g	40,00 g
CROSTINI A NR	30,00 g	30,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le patate e la zucca precedentemente mondate e tagliate.

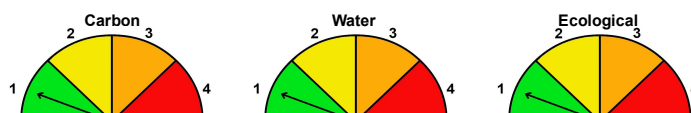
Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario.

A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità. Mescolare con olio e regolare di sale.

Informare i crostini per renderli croccanti.

Servire con crostini.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	225,75 kcal
Valore energetico	944,54 kJ
Peso a Crudo	195,50 g
Densità calorica	1,15 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,36 g
Grassi	6,10 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	39,79 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,95 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,32 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	2,89 mg
Vit. A (retinolo eq)	421,30 µg
Vit. C	19,10 mg
Sale	1000,375 mg

Sali Minerali

Potassio	698,45 mg
Ferro	1,37 mg
Calcio	27,45 mg
Fosforo	93,36 mg
Magnesio	29,35 mg
Zinco	1,28 mg
Rame	0,20 mg
Selenio	0,05 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	196,60 g	195,00 g
PATATE	90,90 g	90,00 g
ZUCCA	60,60 g	60,00 g
CROSTINI A NR	30,00 g	30,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le patate e la zucca precedentemente mondate e tagliate.

Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario.

A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità. Mescolare con olio e regolare di sale.

Informare i crostini per renderli croccanti.

Servire con crostini.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | CREME/PASSATI/SEMOLINO

CREMA DI ZUCCA CON CROSTINI

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	254,65 kcal
Valore energetico	1.065,46 kJ
Peso a Crudo	205,50 g
Densità calorica	1,24 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,22 g
Grassi	6,14 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	46,48 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,27 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,32 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	2,99 mg
Vit. A (retinolo eq)	421,30 µg
Vit. C	19,10 mg
Sale	1160,375 mg

Sali Minerali

Potassio	716,05 mg
Ferro	1,45 mg
Calcio	28,85 mg
Fosforo	99,66 mg
Magnesio	29,35 mg
Zinco	1,28 mg
Rame	0,20 mg
Selenio	0,05 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	206,60 g	205,00 g
PATATE	90,90 g	90,00 g
ZUCCA	60,60 g	60,00 g
CROSTINI A NR	40,00 g	40,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio. Aggiungere le patate e la zucca precedentemente mondate e tagliate.

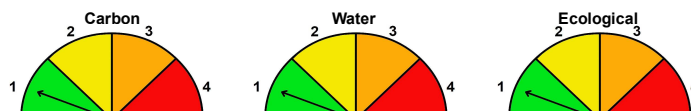
Coprire con il brodo vegetale e portare a ebollizione; lasciar cuocere il tempo necessario.

A cottura ultimata frullare la massa a caldo, fino ad ottenere una crema liscia, omogenea e della giusta densità. Mescolare con olio e regolare di sale.

Informare i crostini per renderli croccanti.

Servire con crostini.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | ELABORATO/SFORMATO

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	261,63 kcal
Valore energetico	1.094,66 kJ
Peso a Crudo	141,50 g
Densità calorica	1,85 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,18 g
Grassi	7,13 g
Di cui grassi Saturi	2,27 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,41 g
Acidi Polinsaturi	0,77 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,64 g
Carboidrati	38,68 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,88 g
Colesterolo	52,62 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,35 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	1,76 mg
Vit. A (retinolo eq)	156,94 µg
Vit. C	4,20 mg
Sale	672,5 mg

Sali Minerali

Potassio	255,15 mg
Ferro	1,16 mg
Calcio	96,17 mg
Fosforo	192,47 mg
Magnesio	10,69 mg
Zinco	1,58 mg
Rame	0,04 mg
Selenio	1,16 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	135,95 g	141,00 g
PASTA FRESCA UOVO BIO BIOLOGICO	55,00 g	50,00 g
LATTE INTERO UHT	35,00 g	35,00 g
TRITA BA	13,40 g	20,00 g
POMODORI PELATI	6,50 g	10,00 g
FARINA DI RISO	5,00 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela la carne secondo la norma presente nel MA.

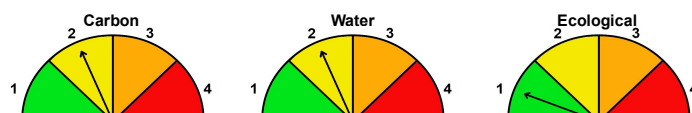
Besciamella: Sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.

Aggiungere infine il sale, continuando a mescolare. Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare.

Unire la salsa di pomodoro. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Coprire il fondo della teglia con la besciamella, alternando strati di pasta e di besciamella mescolata con il ragu'.

Ricoprire l'ultimo strato con il formaggio grattugiato. Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
PASTA FRESCA UOVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	55,00 g	50,00 g	GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	3,00 g	3,00 g
LATTE INTERO UHT	35,00 g	35,00 g	SALE FINO		q.b.
TRITA BA	13,40 g	20,00 g			
POMODORI PELATI	6,50 g	10,00 g			
FARINA DI RISI	5,00 g	5,00 g			
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g			
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g			
SEDANO	5,05 g	5,00 g			
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g			

PREPARAZIONE

Scongela la carne secondo la norma presente nel MA.

Besciamella: Sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiungere infine il sale, continuando a mescolare. Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare.

Unire la salsa di pomodoro. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario. Coprire il fondo della teglia con la besciamella, alternando strati di pasta e di besciamella mescolata con il ragu'.

Ricoprire l'ultimo strato con il formaggio grattugiato. Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | ELABORATO/SFORMATO

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	289,55 kcal
Valore energetico	1.211,48 kJ
Peso a Crudo	155,50 g
Densità calorica	1,86 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,98 g
Grassi	9,75 g
Di cui grassi Saturi	2,91 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,02 g
Acidi Polinsaturi	0,93 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	0,79 g
Carboidrati	38,98 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,97 g
Colesterolo	54,80 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,35 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,18 mg
Vit. B3 (niacina)	1,84 mg
Vit. A (retinolo eq)	204,30 µg
Vit. C	6,00 mg
Sale	709,75 mg

Sali Minerali

Potassio	280,55 mg
Ferro	1,19 mg
Calcio	120,45 mg
Fosforo	208,71 mg
Magnesio	11,95 mg
Zinco	1,66 mg
Rame	0,05 mg
Selenio	1,40 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	146,45 g	155,00 g
PASTA FRESCA UOVO BIO BIOLOGICO	55,00 g	50,00 g
LATTE INTERO UHT	35,00 g	35,00 g
POMODORI PELATI	13,00 g	20,00 g
TRITA BA	13,40 g	20,00 g
FARINA DI RISO	5,00 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

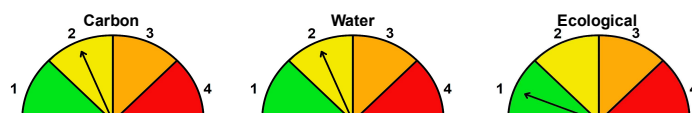
PREPARAZIONE

Scongela la carne secondo la norma presente nel MA.

Besciamella: Sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiungere infine il sale, continuando a mescolare. Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare.

Unire la salsa di pomodoro. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario. Coprire il fondo della teglia con la besciamella, alternando strati di pasta e di besciamella mescolata con il ragu'.

Ricoprire l'ultimo strato con il formaggio grattugiato. Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
PASTA FRESCA UOVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	55,00 g	50,00 g	SEDANO	5,05 g	5,00 g
LATTE INTERO UHT	35,00 g	35,00 g	SALE FINO		q.b.
POMODORI PELATI	13,00 g	20,00 g			
TRITA BA	13,40 g	20,00 g			
FARINA DI RISI	5,00 g	5,00 g			
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g			
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g			
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	5,00 g	5,00 g			

PREPARAZIONE

Scongela la carne secondo la norma presente nel MA.

Besciamella: Sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiungere infine il sale, continuando a mescolare. Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare.

Unire la salsa di pomodoro. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario. Coprire il fondo della teglia con la besciamella, alternando strati di pasta e di besciamella mescolata con il ragu'.

Ricoprire l'ultimo strato con il formaggio grattugiato. Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | ELABORATO/SFORMATO

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	458,00 kcal
Valore energetico	1.916,27 kJ
Peso a Crudo	230,50 g
Densità calorica	1,99 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	21,43 g
Grassi	11,69 g
Di cui grassi Saturi	3,56 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,62 g
Acidi Polinsaturi	1,34 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	1,15 g
Carboidrati	71,35 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,51 g
Colesterolo	101,40 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,47 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,25 mg
Vit. B3 (niacina)	2,68 mg
Vit. A (retinolo eq)	269,80 µg
Vit. C	7,90 mg
Sale	762,625 mg

Sali Minerali

Potassio	405,65 mg
Ferro	1,92 mg
Calcio	145,55 mg
Fosforo	315,41 mg
Magnesio	13,95 mg
Zinco	2,24 mg
Rame	0,06 mg
Selenio	1,55 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	221,30 g	230,00 g
PASTA FRESCA UOVO BIO BIOLOGICO	110,00 g	100,00 g
LATTE INTERO UHT	45,00 g	45,00 g
POMODORI PELATI	19,50 g	30,00 g
TRITA BA	16,75 g	25,00 g
FARINA DI RISO	5,00 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela la carne secondo la norma presente nel MA.

Besciamella: Sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.

Aggiungere infine il sale, continuando a mescolare. Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare.

Unire la salsa di pomodoro. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Coprire il fondo della teglia con la besciamella, alternando strati di pasta e di besciamella mescolata con il ragu'.

Ricoprire l'ultimo strato con il formaggio grattugiato. Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
PASTA FRESCA UOVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	110,00 g	100,00 g	SEDANO	5,05 g	5,00 g
LATTE INTERO UHT	45,00 g	45,00 g	SALE FINO		q.b.
POMODORI PELATI	19,50 g	30,00 g			
TRITA BA	16,75 g	25,00 g			
FARINA DI RISI	5,00 g	5,00 g			
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g			
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g			
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	5,00 g	5,00 g			

PREPARAZIONE

Scongela la carne secondo la norma presente nel MA.

Besciamella: Sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiungere infine il sale, continuando a mescolare. Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare.

Unire la salsa di pomodoro. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario. Coprire il fondo della teglia con la besciamella, alternando strati di pasta e di besciamella mescolata con il ragu'.

Ricoprire l'ultimo strato con il formaggio grattugiato. Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | ELABORATO/SFORMATO

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	607,39 kcal
Valore energetico	2.541,32 kJ
Peso a Crudo	281,50 g
Densità calorica	2,16 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	24,99 g
Grassi	24,54 g
Di cui grassi Saturi	6,21 g
Acidi grassi Monoinsaturi	10,72 g
Acidi Polinsaturi	5,67 g
Acido Linoleico	0,19 g
Acido Linolenico	5,39 g
Carboidrati	76,54 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,74 g
Colesterolo	107,40 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,48 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,29 mg
Vit. B3 (niacina)	3,17 mg
Vit. A (retinolo eq)	369,98 µg
Vit. C	11,55 mg
Sale	866,125 mg

Sali Minerali

Potassio	487,45 mg
Ferro	2,11 mg
Calcio	212,35 mg
Fosforo	374,36 mg
Magnesio	18,55 mg
Zinco	2,66 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	2,30 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	263,65 g	281,00 g
PASTA FRESCA UOVO BIO BIOLOGICO	110,00 g	100,00 g
LATTE INTERO UHT	50,00 g	50,00 g
POMODORI PELATI	32,50 g	50,00 g
TRITA BA	20,10 g	30,00 g
FARINA DI RISO	10,00 g	10,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	10,00 g	10,00 g
OLIO SEMI MAIS	8,00 g	8,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela la carne secondo la norma presente nel MA.

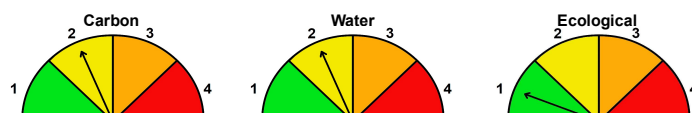
Besciamella: Sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.

Aggiungere infine il sale, continuando a mescolare. Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare.

Unire la salsa di pomodoro. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Coprire il fondo della teglia con la besciamella, alternando strati di pasta e di besciamella mescolata con il ragu'.

Ricoprire l'ultimo strato con il formaggio grattugiato. Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
PASTA FRESCA UOVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	110,00 g	100,00 g	CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
LATTE INTERO UHT	50,00 g	50,00 g	SEDANO	5,05 g	5,00 g
POMODORI PELATI	32,50 g	50,00 g	SALE FINO		q.b.
TRITA BA	20,10 g	30,00 g			
FARINA DI RISO	10,00 g	10,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	10,00 g	10,00 g			
OLIO SEMI MAIS	8,00 g	8,00 g			
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g			
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g			

PREPARAZIONE

Scongela la carne secondo la norma presente nel MA.

Besciamella: Sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiungere infine il sale, continuando a mescolare. Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare.

Unire la salsa di pomodoro. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario. Coprire il fondo della teglia con la besciamella, alternando strati di pasta e di besciamella mescolata con il ragu'.

Ricoprire l'ultimo strato con il formaggio grattugiato. Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | ELABORATO/SFORMATO

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	607,39 kcal
Valore energetico	2.541,32 kJ
Peso a Crudo	281,50 g
Densità calorica	2,16 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	24,99 g
Grassi	24,54 g
Di cui grassi Saturi	6,21 g
Acidi grassi Monoinsaturi	10,72 g
Acidi Polinsaturi	5,67 g
Acido Linoleico	0,19 g
Acido Linolenico	5,39 g
Carboidrati	76,54 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,74 g
Colesterolo	107,40 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,48 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,29 mg
Vit. B3 (niacina)	3,17 mg
Vit. A (retinolo eq)	369,98 µg
Vit. C	11,55 mg
Sale	866,125 mg

Sali Minerali

Potassio	487,45 mg
Ferro	2,11 mg
Calcio	212,35 mg
Fosforo	374,36 mg
Magnesio	18,55 mg
Zinco	2,66 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	2,30 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	263,65 g	281,00 g
PASTA FRESCA UOVO BIO BIOLOGICO	110,00 g	100,00 g
LATTE INTERO UHT	50,00 g	50,00 g
POMODORI PELATI	32,50 g	50,00 g
TRITA BA	20,10 g	30,00 g
FARINA DI RISO	10,00 g	10,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	10,00 g	10,00 g
OLIO SEMI MAIS	8,00 g	8,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela la carne secondo la norma presente nel MA.

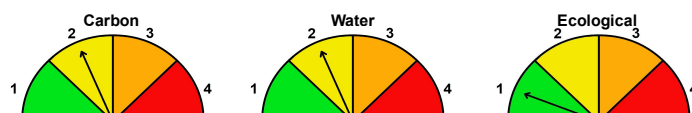
Besciamella: Sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea.

Aggiungere infine il sale, continuando a mescolare. Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare.

Unire la salsa di pomodoro. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Coprire il fondo della teglia con la besciamella, alternando strati di pasta e di besciamella mescolata con il ragu'.

Ricoprire l'ultimo strato con il formaggio grattugiato. Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



LASAGNE ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
PASTA FRESCA UOVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	110,00 g	100,00 g	CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
LATTE INTERO UHT	50,00 g	50,00 g	SEDANO	5,05 g	5,00 g
POMODORI PELATI	32,50 g	50,00 g	SALE FINO		q.b.
TRITA BA	20,10 g	30,00 g			
FARINA DI RISO	10,00 g	10,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	10,00 g	10,00 g			
OLIO SEMI MAIS	8,00 g	8,00 g			
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g			
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g			

PREPARAZIONE

Scongela la carne secondo la norma presente nel MA.

Besciamella: Sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiungere infine il sale, continuando a mescolare. Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare.

Unire la salsa di pomodoro. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario. Coprire il fondo della teglia con la besciamella, alternando strati di pasta e di besciamella mescolata con il ragu'.

Ricoprire l'ultimo strato con il formaggio grattugiato. Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | ZUPPA/MINESTRONE

MINESTRA DI RISO ALLA PARMIGIANA

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	118,05 kcal
Valore energetico	493,92 kJ
Peso a Crudo	84,50 g
Densità calorica	1,40 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,31 g
Grassi	4,50 g
Di cui grassi Saturi	1,31 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,55 g
Acidi Polinsaturi	0,26 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,23 g
Carboidrati	17,17 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,25 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,19 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	0,55 mg
Vit. A (retinolo eq)	52,12 µg
Vit. C	0,12 mg
Sale	590,375 mg

Sali Minerali

Potassio	43,05 mg
Ferro	0,62 mg
Calcio	71,82 mg
Fosforo	75,72 mg
Magnesio	3,48 mg
Zinco	0,69 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	3,43 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	101,06 g	79,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	50,00 g	50,00 g
RISO PARBOILED	42,00 g	20,00 g
PARMIGIANO REGGIANO DOP DOP		q.b.
CAROTE	3,03 g	3,00 g
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Versare del brodo e il riso e portare a cottura. Regolare di sale. Aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato. Completare la ricetta con un filo d'olio evo. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | ZUPPA/MINESTRONE

MINESTRA DI RISO ALLA PARMIGIANA

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	162,10 kcal
Valore energetico	678,23 kJ
Peso a Crudo	97,50 g
Densità calorica	1,66 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,10 g
Grassi	5,53 g
Di cui grassi Saturi	1,45 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,28 g
Acidi Polinsaturi	0,34 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,30 g
Carboidrati	25,60 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,35 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,26 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	0,81 mg
Vit. A (retinolo eq)	63,96 µg
Vit. C	0,16 mg
Sale	595 mg

Sali Minerali

Potassio	60,25 mg
Ferro	0,92 mg
Calcio	78,26 mg
Fosforo	96,09 mg
Magnesio	3,59 mg
Zinco	0,92 mg
Rame	0,13 mg
Selenio	4,84 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	125,08 g	92,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	50,00 g	50,00 g
RISO PARBOILED	63,00 g	30,00 g
PARMIGIANO REGGIANO DOP		q.b.
DOP		
CAROTE	4,04 g	4,00 g
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Versare del brodo e il riso e portare a cottura. Regolare di sale. Aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato. Completare la ricetta con un filo d'olio evo. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | ZUPPA/MINESTRONE

MINESTRA DI RISO ALLA PARMIGIANA

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	183,06 kcal
Valore energetico	765,92 kJ
Peso a Crudo	154,50 g
Densità calorica	1,18 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,84 g
Grassi	6,96 g
Di cui grassi Saturi	2,33 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,33 g
Carboidrati	25,90 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,40 g
Colesterolo	10,90 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,30 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	0,83 mg
Vit. A (retinolo eq)	92,04 µg
Vit. C	0,20 mg
Sale	684,875 mg

Sali Minerali

Potassio	68,45 mg
Ferro	0,93 mg
Calcio	137,15 mg
Fosforo	131,06 mg
Magnesio	6,85 mg
Zinco	1,15 mg
Rame	0,16 mg
Selenio	5,45 µg

ALLERGENI

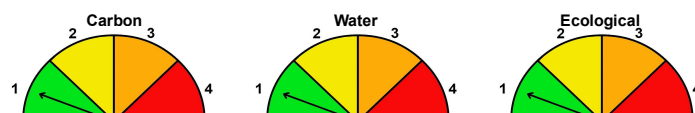
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	177,10 g	144,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	100,00 g	100,00 g
RISO PARBOILED	63,00 g	30,00 g
PARMIGIANO REGGIANO DOP		q.b.
DOP		
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Versare del brodo e il riso e portare a cottura. Regolare di sale. Aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato. Completare la ricetta con un filo d'olio evo. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | ZUPPA/MINESTRONE

MINESTRA DI RISO ALLA PARMIGIANA

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	225,75 kcal
Valore energetico	944,54 kJ
Peso a Crudo	215,50 g
Densità calorica	1,05 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,58 g
Grassi	7,99 g
Di cui grassi Saturi	2,48 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,38 g
Acidi Polinsaturi	0,45 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,40 g
Carboidrati	34,03 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,45 g
Colesterolo	10,90 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,34 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vit. B3 (niacina)	1,09 mg
Vit. A (retinolo eq)	92,40 µg
Vit. C	0,20 mg
Sale	687,125 mg

Sali Minerali

Potassio	83,45 mg
Ferro	1,23 mg
Calcio	143,15 mg
Fosforo	151,06 mg
Magnesio	6,85 mg
Zinco	1,35 mg
Rame	0,19 mg
Selenio	6,85 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	249,10 g	205,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	150,00 g	150,00 g
RISO PARBOILED	84,00 g	40,00 g
PARMIGIANO REGGIANO DOP DOP		q.b.
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Versare del brodo e il riso e portare a cottura. Regolare di sale. Aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato. Completare la ricetta con un filo d'olio evo. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | ZUPPA/MINESTRONE

MINESTRA DI RISO ALLA PARMIGIANA

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	225,75 kcal
Valore energetico	944,54 kJ
Peso a Crudo	215,50 g
Densità calorica	1,05 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,58 g
Grassi	7,99 g
Di cui grassi Saturi	2,48 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,38 g
Acidi Polinsaturi	0,45 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,40 g
Carboidrati	34,03 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,45 g
Colesterolo	10,90 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,34 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vit. B3 (niacina)	1,09 mg
Vit. A (retinolo eq)	92,40 µg
Vit. C	0,20 mg
Sale	687,125 mg

Sali Minerali

Potassio	83,45 mg
Ferro	1,23 mg
Calcio	143,15 mg
Fosforo	151,06 mg
Magnesio	6,85 mg
Zinco	1,35 mg
Rame	0,19 mg
Selenio	6,85 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	249,10 g	205,00 g
RICETTA BRODO VEGETALE	150,00 g	150,00 g
RISO PARBOILED	84,00 g	40,00 g
PARMIGIANO REGGIANO DOP DOP		q.b.
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Versare del brodo e il riso e portare a cottura. Regolare di sale. Aggiungere il parmigiano reggiano grattugiato. Completare la ricetta con un filo d'olio evo. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | ORZO/FARRO

ORZOTTO CON VERDURE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	191,92 kcal
Valore energetico	802,99 kJ
Peso a Crudo	75,50 g
Densità calorica	2,54 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,62 g
Grassi	3,74 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,26 g
Acidi Poliinsaturi	0,61 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,55 g
Carboidrati	36,14 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	5,06 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,33 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vit. B3 (niacina)	1,63 mg
Vit. A (retinolo eq)	112,49 µg
Vit. C	5,08 mg
Sale	564,125 mg

Sali Minerali

Potassio	117,85 mg
Ferro	0,48 mg
Calcio	14,78 mg
Fosforo	103,85 mg
Magnesio	3,17 mg
Zinco	0,39 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	0,52 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	165,22 g	75,00 g
ORZO PERLATO	140,00 g	50,00 g
SEDANO	15,15 g	15,00 g
CAROTE	7,07 g	7,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Versare in un tegame un pò d'olio e quando sarà caldo aggiungere le verdure tagliate.

Dopo pochi minuti aggiungere l'orzo. Bagnare via via con del brodo caldo senza far asciugare troppo l'orzo.

Procedere in questo modo fino a cottura.



RICETTA

Primo | ORZO/FARRO

ORZOTTO CON VERDURE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	243,85 kcal
Valore energetico	1.020,27 kJ
Peso a Crudo	95,50 g
Densità calorica	2,55 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,81 g
Grassi	5,90 g
Di cui grassi Saturi	0,90 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,73 g
Acidi Poliinsaturi	0,84 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,76 g
Carboidrati	43,54 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	6,15 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,47 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,09 mg
Vit. B3 (niacina)	1,97 mg
Vit. A (retinolo eq)	158,00 µg
Vit. C	6,80 mg
Sale	589,5 mg

Sali Minerali

Potassio	150,45 mg
Ferro	0,60 mg
Calcio	19,05 mg
Fosforo	126,11 mg
Magnesio	4,30 mg
Zinco	0,54 mg
Rame	0,04 mg
Selenio	0,70 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

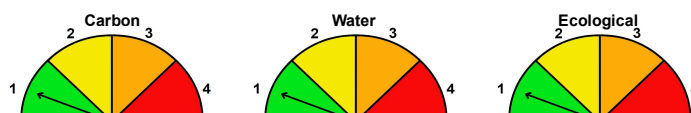
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	203,30 g	95,00 g
ORZO PERLATO	168,00 g	60,00 g
SEDANO	20,20 g	20,00 g
CAROTE	10,10 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Versare in un tegame un pò d'olio e quando sarà caldo aggiungere le verdure tagliate.

Dopo pochi minuti aggiungere l'orzo. Bagnare via via con del brodo caldo senza far asciugare troppo l'orzo.

Procedere in questo modo fino a cottura.



RICETTA

Primo | ORZO/FARRO

ORZOTTO CON VERDURE

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	323,55 kcal
Valore energetico	1.353,73 kJ
Peso a Crudo	130,50 g
Densità calorica	2,48 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,34 g
Grassi	6,22 g
Di cui grassi Saturi	0,96 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,76 g
Acidi Poliinsaturi	0,99 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	0,90 g
Carboidrati	61,29 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	8,34 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,68 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	2,62 mg
Vit. A (retinolo eq)	205,05 µg
Vit. C	5,40 mg
Sale	585,375 mg

Sali Minerali

Potassio	171,45 mg
Ferro	0,75 mg
Calcio	22,50 mg
Fosforo	163,51 mg
Magnesio	4,05 mg
Zinco	0,62 mg
Rame	0,05 mg
Selenio	0,60 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

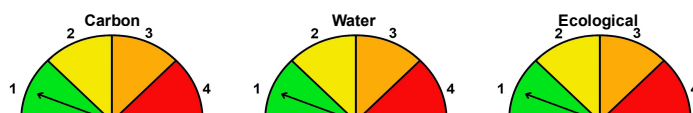
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	274,45 g	130,00 g
ORZO PERLATO	224,00 g	80,00 g
CAROTE	15,15 g	15,00 g
SEDANO	15,15 g	15,00 g
CIPOLLE	15,15 g	15,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Versare in un tegame un pò d'olio e quando sarà caldo aggiungere le verdure tagliate.

Dopo pochi minuti aggiungere l'orzo. Bagnare via via con del brodo caldo senza far asciugare troppo l'orzo.

Procedere in questo modo fino a cottura.



RICETTA

Primo | ORZO/FARRO

ORZOTTO CON VERDURE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	372,42 kcal
Valore energetico	1.558,21 kJ
Peso a Crudo	178,50 g
Densità calorica	2,09 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	10,48 g
Grassi	9,32 g
Di cui grassi Saturi	1,39 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,95 g
Acidi Polinsaturi	1,22 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	1,10 g
Carboidrati	65,66 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	9,16 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,90 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,15 mg
Vit. B3 (niacina)	2,70 mg
Vit. A (retinolo eq)	315,28 µg
Vit. C	13,60 mg
Sale	684,75 mg

Sali Minerali

Potassio	252,45 mg
Ferro	0,92 mg
Calcio	32,45 mg
Fosforo	176,61 mg
Magnesio	8,60 mg
Zinco	1,08 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	1,40 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	322,90 g	178,00 g
ORZO PERLATO	224,00 g	80,00 g
SEDANO	40,40 g	40,00 g
CIPOLLE	30,30 g	30,00 g
CAROTE	20,20 g	20,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Versare in un tegame un pò d'olio e quando sarà caldo aggiungere le verdure tagliate.

Dopo pochi minuti aggiungere l'orzo. Bagnare via via con del brodo caldo senza far asciugare troppo l'orzo.

Procedere in questo modo fino a cottura.



RICETTA

Primo | ORZO/FARRO

ORZOTTO CON VERDURE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	436,22 kcal
Valore energetico	1.825,14 kJ
Peso a Crudo	198,50 g
Densità calorica	2,20 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,56 g
Grassi	9,60 g
Di cui grassi Saturi	1,45 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,98 g
Acidi Poliinsaturi	1,37 g
Acido Linoleico	0,13 g
Acido Linolenico	1,24 g
Carboidrati	79,76 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	11,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,91 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,16 mg
Vit. B3 (niacina)	3,32 mg
Vit. A (retinolo eq)	315,28 µg
Vit. C	13,60 mg
Sale	686,25 mg

Sali Minerali

Potassio	276,45 mg
Ferro	1,06 mg
Calcio	35,25 mg
Fosforo	214,41 mg
Magnesio	8,60 mg
Zinco	1,08 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	1,40 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

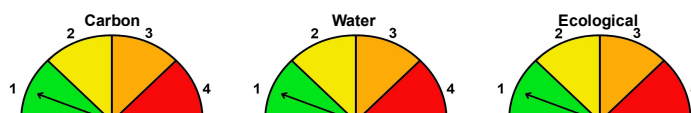
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	378,90 g	198,00 g
ORZO PERLATO	280,00 g	100,00 g
SEDANO	40,40 g	40,00 g
CIPOLLE	30,30 g	30,00 g
CAROTE	20,20 g	20,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Versare in un tegame un pò d'olio e quando sarà caldo aggiungere le verdure tagliate.

Dopo pochi minuti aggiungere l'orzo. Bagnare via via con del brodo caldo senza far asciugare troppo l'orzo.

Procedere in questo modo fino a cottura.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL POMODORO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	229,70 kcal
Valore energetico	961,06 kJ
Peso a Crudo	90,50 g
Densità calorica	2,54 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,91 g
Grassi	5,82 g
Di cui grassi Saturi	0,83 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,73 g
Acidi Polinsaturi	0,72 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,66 g
Carboidrati	40,94 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,82 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,25 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	1,48 mg
Vit. A (retinolo eq)	149,70 µg
Vit. C	5,65 mg
Sale	531,375 mg

Sali Minerali

Potassio	174,45 mg
Ferro	0,83 mg
Calcio	17,85 mg
Fosforo	105,16 mg
Magnesio	26,85 mg
Zinco	0,78 mg
Rame	0,18 mg
Selenio	1,55 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

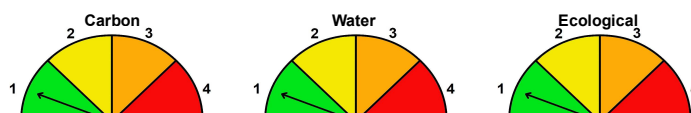
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	130,55 g	90,00 g
PASTA SECCA	97,50 g	50,00 g
POMODORI PELATI	13,00 g	20,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa di pomodoro: tagliare carote e cipolle e far soffriggere nell'olio. Aggiungere i pomodori pelati e frullati, salare e lasciar cuocere.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di pomodoro. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL POMODORO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	265,00 kcal
Valore energetico	1.108,76 kJ
Peso a Crudo	100,50 g
Densità calorica	2,64 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,00 g
Grassi	5,96 g
Di cui grassi Saturi	0,86 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,74 g
Acidi Polinsaturi	0,79 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,73 g
Carboidrati	48,85 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,09 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,26 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,13 mg
Vit. B3 (niacina)	1,73 mg
Vit. A (retinolo eq)	149,70 µg
Vit. C	5,65 mg
Sale	532,375 mg

Sali Minerali

Potassio	193,65 mg
Ferro	0,97 mg
Calcio	20,05 mg
Fosforo	124,06 mg
Magnesio	31,95 mg
Zinco	0,90 mg
Rame	0,21 mg
Selenio	1,82 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

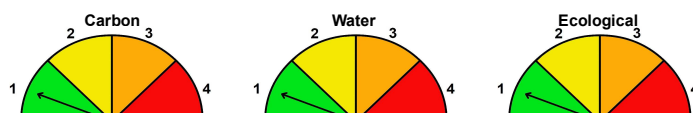
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	150,05 g	100,00 g
PASTA SECCA	117,00 g	60,00 g
POMODORI PELATI	13,00 g	20,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa di pomodoro: tagliare carote e cipolle e far soffriggere nell'olio. Aggiungere i pomodori pelati e frullati, salare e lasciar cuocere.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di pomodoro. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL POMODORO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	337,70 kcal
Valore energetico	1.412,94 kJ
Peso a Crudo	130,50 g
Densità calorica	2,59 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,30 g
Grassi	6,29 g
Di cui grassi Saturi	0,90 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,78 g
Acidi Polinsaturi	0,93 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,86 g
Carboidrati	64,97 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,72 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,28 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	2,31 mg
Vit. A (retinolo eq)	189,70 µg
Vit. C	7,45 mg
Sale	536,625 mg

Sali Minerali

Potassio	255,05 mg
Ferro	1,27 mg
Calcio	25,35 mg
Fosforo	164,26 mg
Magnesio	42,15 mg
Zinco	1,13 mg
Rame	0,27 mg
Selenio	2,36 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

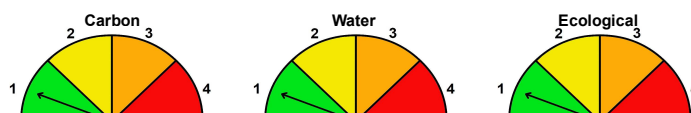
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	195,55 g	130,00 g
PASTA SECCA	156,00 g	80,00 g
POMODORI PELATI	19,50 g	30,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa di pomodoro: tagliare carote e cipolle e far soffriggere nell'olio. Aggiungere i pomodori pelati e frullati, salare e lasciar cuocere.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di pomodoro. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL POMODORO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	430,48 kcal
Valore energetico	1.801,13 kJ
Peso a Crudo	172,50 g
Densità calorica	2,50 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	11,72 g
Grassi	8,67 g
Di cui grassi Saturi	1,23 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,27 g
Acidi Polinsaturi	1,22 g
Acido Linoleico	0,10 g
Acido Linolenico	1,13 g
Carboidrati	81,39 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,44 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,30 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,21 mg
Vit. B3 (niacina)	2,97 mg
Vit. A (retinolo eq)	270,42 µg
Vit. C	11,05 mg
Sale	543,125 mg

Sali Minerali

Potassio	339,45 mg
Ferro	1,60 mg
Calcio	31,55 mg
Fosforo	206,86 mg
Magnesio	52,35 mg
Zinco	1,36 mg
Rame	0,34 mg
Selenio	2,90 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

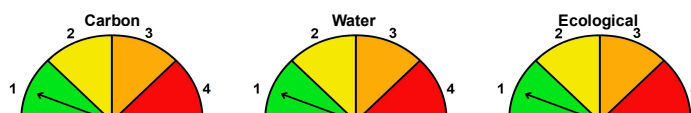
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	249,55 g	172,00 g
PASTA SECCA	195,00 g	100,00 g
POMODORI PELATI	32,50 g	50,00 g
OLIO EVO	7,00 g	7,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa di pomodoro: tagliare carote e cipolle e far soffriggere nell'olio. Aggiungere i pomodori pelati e frullati, salare e lasciar cuocere.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di pomodoro. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL POMODORO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	451,70 kcal
Valore energetico	1.889,91 kJ
Peso a Crudo	180,50 g
Densità calorica	2,50 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,11 g
Grassi	9,52 g
Di cui grassi Saturi	2,70 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,54 g
Acidi Polinsaturi	1,14 g
Acido Linoleico	0,10 g
Acido Linolenico	1,05 g
Carboidrati	81,39 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,44 g
Colesterolo	10,90 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,31 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,25 mg
Vit. B3 (niacina)	2,98 mg
Vit. A (retinolo eq)	302,90 µg
Vit. C	11,05 mg
Sale	718,125 mg

Sali Minerali

Potassio	351,45 mg
Ferro	1,61 mg
Calcio	148,45 mg
Fosforo	276,06 mg
Magnesio	58,65 mg
Zinco	1,76 mg
Rame	0,38 mg
Selenio	4,10 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	257,55 g	180,00 g
PASTA SECCA	195,00 g	100,00 g
POMODORI PELATI	32,50 g	50,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	10,00 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa di pomodoro: tagliare carote e cipolle e far soffriggere nell'olio. Aggiungere i pomodori pelati e frullati, salare e lasciar cuocere.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di pomodoro. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU'

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	256,87 kcal
Valore energetico	1.074,74 kJ
Peso a Crudo	114,50 g
Densità calorica	2,24 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,09 g
Grassi	6,47 g
Di cui grassi Saturi	1,06 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,96 g
Acidi Polinsaturi	0,88 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,74 g
Carboidrati	40,01 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,49 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,16 mg
Vit. B3 (niacina)	2,84 mg
Vit. A (retinolo eq)	46,00 µg
Vit. C	2,54 mg
Sale	544,25 mg

Sali Minerali

Potassio	219,05 mg
Ferro	1,20 mg
Calcio	14,87 mg
Fosforo	158,51 mg
Magnesio	30,92 mg
Zinco	1,95 mg
Rame	0,18 mg
Selenio	6,21 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

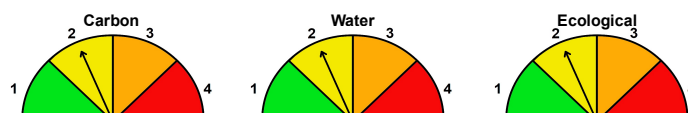
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	148,12 g	114,00 g
PASTA SECCA	97,50 g	50,00 g
TRITA VITELLONE	20,10 g	30,00 g
MISTO PER SOFFRITTO IV GAMMA	15,00 g	15,00 g
POMODORI PELATI	6,50 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SEDANO	2,02 g	2,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	2,00 g	2,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle.
Aggiungere la carne facendola rosolare e quando è dorata, unire i pelati.
Aromatizzare con la salvia.
Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario aggiungendo del brodo se necessario.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù di carne. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU'

Utenza: **INFANZIA**

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	312,85 kcal
Valore energetico	1.308,96 kJ
Peso a Crudo	140,50 g
Densità calorica	2,23 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	17,41 g
Grassi	7,09 g
Di cui grassi Saturi	1,24 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,13 g
Acidi Polinsaturi	1,06 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	0,86 g
Carboidrati	47,76 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,71 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,11 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,21 mg
Vit. B3 (niacina)	4,08 mg
Vit. A (retinolo eq)	41,80 µg
Vit. C	1,80 mg
Sale	563,25 mg

Sali Minerali

Potassio	290,65 mg
Ferro	1,62 mg
Calcio	17,15 mg
Fosforo	215,81 mg
Magnesio	39,10 mg
Zinco	2,94 mg
Rame	0,22 mg
Selenio	9,62 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	177,00 g	140,00 g
PASTA SECCA	117,00 g	60,00 g
TRITA VITELLONE	33,50 g	50,00 g
MISTO PER SOFFRITTO IV GAMMA	15,00 g	15,00 g
POMODORI PELATI	6,50 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle.
Aggiungere la carne facendola rosolare e quando è dorata, unire i pelati.
Aromatizzare con la salvia.
Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario aggiungendo del brodo se necessario.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù di carne. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU'

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	385,55 kcal
Valore energetico	1.613,14 kJ
Peso a Crudo	170,50 g
Densità calorica	2,26 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	19,71 g
Grassi	7,42 g
Di cui grassi Saturi	1,28 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,17 g
Acidi Polinsaturi	1,19 g
Acido Linoleico	0,10 g
Acido Linolenico	0,99 g
Carboidrati	63,88 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,34 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,13 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,25 mg
Vit. B3 (niacina)	4,66 mg
Vit. A (retinolo eq)	81,80 µg
Vit. C	3,60 mg
Sale	567,5 mg

Sali Minerali

Potassio	352,05 mg
Ferro	1,92 mg
Calcio	22,45 mg
Fosforo	256,01 mg
Magnesio	49,30 mg
Zinco	3,17 mg
Rame	0,29 mg
Selenio	10,16 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	222,50 g	170,00 g
PASTA SECCA	156,00 g	80,00 g
TRITA VITELLONE	33,50 g	50,00 g
POMODORI PELATI	13,00 g	20,00 g
MISTO PER SOFFRITTO IV GAMMA	15,00 g	15,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle.
Aggiungere la carne facendola rosolare e quando è dorata, unire i pelati.
Aromatizzare con la salvia.
Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario aggiungendo del brodo se necessario.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.
Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù di carne.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU'

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	505,77 kcal
Valore energetico	2.116,14 kJ
Peso a Crudo	218,50 g
Densità calorica	2,31 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	26,25 g
Grassi	11,20 g
Di cui grassi Saturi	1,91 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,54 g
Acidi Polinsaturi	1,66 g
Acido Linoleico	0,14 g
Acido Linolenico	1,38 g
Carboidrati	79,85 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,93 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,17 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,32 mg
Vit. B3 (niacina)	6,20 mg
Vit. A (retinolo eq)	102,88 µg
Vit. C	4,50 mg
Sale	596,125 mg

Sali Minerali

Potassio	462,75 mg
Ferro	2,52 mg
Calcio	28,50 mg
Fosforo	335,01 mg
Magnesio	62,90 mg
Zinco	4,30 mg
Rame	0,36 mg
Selenio	13,90 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	281,15 g	218,00 g
PASTA SECCA	195,00 g	100,00 g
TRITA VITELLONE	46,90 g	70,00 g
POMODORI PELATI	16,25 g	25,00 g
MISTO PER SOFFRITTO IV GAMMA	15,00 g	15,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle.
Aggiungere la carne facendola rosolare e quando è dorata, unire i pelati.
Aromatizzare con la salvia.
Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario aggiungendo del brodo se necessario.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù di carne. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU'

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	528,29 kcal
Valore energetico	2.210,37 kJ
Peso a Crudo	242,50 g
Densità calorica	2,18 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	30,62 g
Grassi	11,68 g
Di cui grassi Saturi	2,06 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,70 g
Acidi Polinsaturi	1,77 g
Acido Linoleico	0,15 g
Acido Linolenico	1,43 g
Carboidrati	80,01 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,98 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,19 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,36 mg
Vit. B3 (niacina)	7,21 mg
Vit. A (retinolo eq)	107,08 µg
Vit. C	5,24 mg
Sale	629,125 mg

Sali Minerali

Potassio	531,95 mg
Ferro	2,84 mg
Calcio	30,82 mg
Fosforo	376,61 mg
Magnesio	66,62 mg
Zinco	5,23 mg
Rame	0,38 mg
Selenio	17,16 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

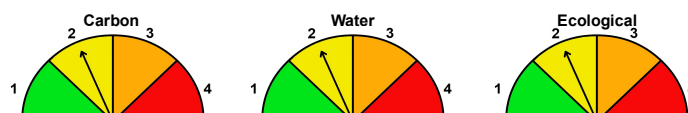
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	298,57 g	242,00 g
PASTA SECCA	195,00 g	100,00 g
TRITA VITELLONE	60,30 g	90,00 g
POMODORI PELATI	16,25 g	25,00 g
MISTO PER SOFFRITTO IV GAMMA	15,00 g	15,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
SEDANO	2,02 g	2,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	2,00 g	2,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle.
Aggiungere la carne facendola rosolare e quando è dorata, unire i pelati.
Aromatizzare con la salvia.
Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario aggiungendo del brodo se necessario.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù di carne. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	171,59 kcal
Valore energetico	717,93 kJ
Peso a Crudo	82,50 g
Densità calorica	2,08 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,26 g
Grassi	4,56 g
Di cui grassi Saturi	1,06 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,48 g
Acidi Polinsaturi	0,49 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,43 g
Carboidrati	25,98 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,24 g
Colesterolo	12,27 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,25 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	2,19 mg
Vit. A (retinolo eq)	149,36 µg
Vit. C	4,09 mg
Sale	575,875 mg

Sali Minerali

Potassio	176,95 mg
Ferro	0,65 mg
Calcio	50,02 mg
Fosforo	115,82 mg
Magnesio	22,54 mg
Zinco	0,71 mg
Rame	0,13 mg
Selenio	2,72 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

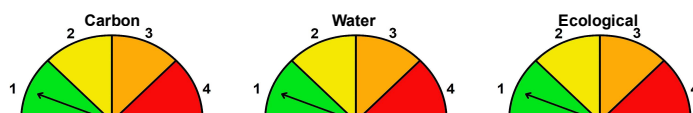
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	98,85 g	81,00 g
PASTA SECCA BIO	58,50 g	30,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
POMODORI PELATI	13,00 g	20,00 g
PETTO POLLO	11,25 g	15,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
GRANA PADANO DOP	3,00 g	3,00 g
<i>DOP</i>		
ROSMARINO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per il ragù di carne: Preparare un soffritto di carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare, bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino. Aggiungere il pomodoro passato. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù di carne. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	338,31 kcal
Valore energetico	1.415,49 kJ
Peso a Crudo	151,50 g
Densità calorica	2,23 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	20,36 g
Grassi	7,83 g
Di cui grassi Saturi	1,86 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,20 g
Acidi Polinsaturi	0,94 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,81 g
Carboidrati	49,71 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,05 g
Colesterolo	35,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,31 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,24 mg
Vit. B3 (niacina)	5,85 mg
Vit. A (retinolo eq)	156,72 µg
Vit. C	4,09 mg
Sale	642,75 mg

Sali Minerali

Potassio	366,45 mg
Ferro	1,22 mg
Calcio	81,40 mg
Fosforo	259,86 mg
Magnesio	50,30 mg
Zinco	1,37 mg
Rame	0,25 mg
Selenio	7,27 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	187,60 g	150,00 g
PASTA SECCA BIO	117,00 g	60,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
PETTO POLLO	37,50 g	50,00 g
POMODORI PELATI	13,00 g	20,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP	5,00 g	5,00 g
<i>DOP</i>		
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
ROSMARINO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per il ragù di carne: Preparare un soffritto di carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare, bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino. Aggiungere il pomodoro passato. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù di carne. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	421,01 kcal
Valore energetico	1.761,51 kJ
Peso a Crudo	191,50 g
Densità calorica	2,20 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	24,99 g
Grassi	8,24 g
Di cui grassi Saturi	1,93 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,25 g
Acidi Polinsaturi	1,11 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,96 g
Carboidrati	65,83 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,68 g
Colesterolo	41,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,34 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,30 mg
Vit. B3 (niacina)	7,26 mg
Vit. A (retinolo eq)	196,72 µg
Vit. C	5,89 mg
Sale	655,25 mg

Sali Minerali

Potassio	464,85 mg
Ferro	1,56 mg
Calcio	87,10 mg
Fosforo	321,06 mg
Magnesio	63,70 mg
Zinco	1,67 mg
Rame	0,32 mg
Selenio	8,81 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

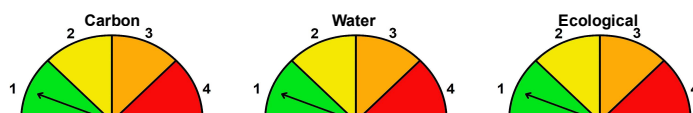
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	240,60 g	190,00 g
PASTA SECCA BIOLOGICO	156,00 g	80,00 g
PETTO POLLO	45,00 g	60,00 g
POMODORI PELATI	19,50 g	30,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP	5,00 g	5,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
ROSMARINO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per il ragù di carne: Preparare un soffritto di carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare, bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino. Aggiungere il pomodoro passato. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù di carne. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	472,18 kcal
Valore energetico	1.975,60 kJ
Peso a Crudo	234,50 g
Densità calorica	2,01 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	29,89 g
Grassi	11,50 g
Di cui grassi Saturi	2,41 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,48 g
Acidi Polinsaturi	1,38 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	1,18 g
Carboidrati	66,43 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,86 g
Colesterolo	53,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,36 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,34 mg
Vit. B3 (niacina)	9,08 mg
Vit. A (retinolo eq)	277,80 µg
Vit. C	9,49 mg
Sale	676,25 mg

Sali Minerali

Potassio	584,85 mg
Ferro	1,69 mg
Calcio	89,70 mg
Fosforo	367,86 mg
Magnesio	70,10 mg
Zinco	1,80 mg
Rame	0,33 mg
Selenio	10,81 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

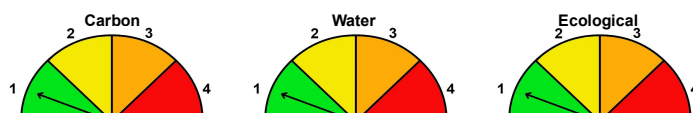
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	271,60 g	233,00 g
PASTA SECCA BIO	156,00 g	80,00 g
BIOLOGICO		
PETTO POLLO	60,00 g	80,00 g
POMODORI PELATI	32,50 g	50,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
GRANA PADANO DOP	5,00 g	5,00 g
DOP		
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
ROSMARINO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per il ragù di carne: Preparare un soffritto di carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare, bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino. Aggiungere il pomodoro passato. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù di carne. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU' DI CARNI BIANCHE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	527,48 kcal
Valore energetico	2.206,98 kJ
Peso a Crudo	264,50 g
Densità calorica	1,99 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	35,64 g
Grassi	11,80 g
Di cui grassi Saturi	2,48 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,53 g
Acidi Polinsaturi	1,49 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	1,27 g
Carboidrati	74,34 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,13 g
Colesterolo	65,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,39 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,40 mg
Vit. B3 (niacina)	10,99 mg
Vit. A (retinolo eq)	277,80 µg
Vit. C	9,49 mg
Sale	693,75 mg

Sali Minerali

Potassio	678,05 mg
Ferro	1,91 mg
Calcio	92,70 mg
Fosforo	428,76 mg
Magnesio	81,60 mg
Zinco	2,05 mg
Rame	0,37 mg
Selenio	13,08 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

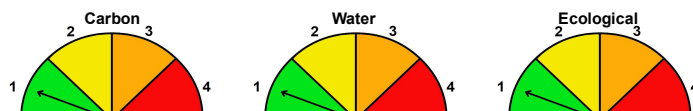
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	306,10 g	263,00 g
PETTO POLLO	75,00 g	100,00 g
PASTA SECCA BIO BIOLOGICO	175,50 g	90,00 g
POMODORI PELATI	32,50 g	50,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
GRANA PADANO DOP DOP	5,00 g	5,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
ROSMARINO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per il ragù di carne: Preparare un soffritto di carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare, bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino. Aggiungere il pomodoro passato. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata. Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù di carne. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU' VEGETALE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	284,15 kcal
Valore energetico	1.188,88 kJ
Peso a Crudo	150,50 g
Densità calorica	1,89 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,37 g
Grassi	6,06 g
Di cui grassi Saturi	0,86 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,74 g
Acidi Polinsaturi	0,79 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,73 g
Carboidrati	52,28 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,27 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,54 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	2,36 mg
Vit. A (retinolo eq)	477,95 µg
Vit. C	11,45 mg
Sale	655 mg

Sali Minerali

Potassio	290,55 mg
Ferro	1,60 mg
Calcio	37,35 mg
Fosforo	156,21 mg
Magnesio	34,45 mg
Zinco	1,71 mg
Rame	0,26 mg
Selenio	1,97 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	196,85 g	150,00 g
PASTA SECCA BIO	117,00 g	60,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
CAROTE IV GAMMA	35,00 g	35,00 g
PISELLI GELO	15,00 g	20,00 g
POMODORI PELATI	9,75 g	15,00 g
ZUCCHINE BIO	10,10 g	10,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

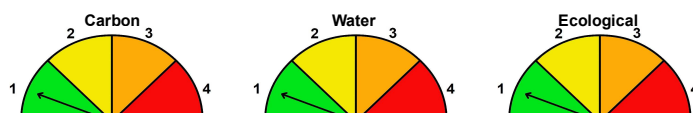
PREPARAZIONE

Per la salsa di verdure:

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Aggiungere le verdure. Versare i pomodori pelati e passati, regolare di sale e lasciar cuocere per il tempo necessario. Spolverare con Grana.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU' VEGETALE

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	359,72 kcal
Valore energetico	1.505,07 kJ
Peso a Crudo	187,50 g
Densità calorica	1,92 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	10,74 g
Grassi	6,39 g
Di cui grassi Saturi	0,90 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,78 g
Acidi Polinsaturi	0,93 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,86 g
Carboidrati	69,07 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	5,18 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,96 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,21 mg
Vit. B3 (niacina)	2,99 mg
Vit. A (retinolo eq)	620,75 µg
Vit. C	13,11 mg
Sale	682,325 mg

Sali Minerali

Potassio	367,05 mg
Ferro	1,96 mg
Calcio	46,78 mg
Fosforo	199,39 mg
Magnesio	45,75 mg
Zinco	2,23 mg
Rame	0,34 mg
Selenio	2,61 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	250,40 g	187,00 g
PASTA SECCA BIO	156,00 g	80,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
CAROTE IV GAMMA	45,00 g	45,00 g
POMODORI PELATI	14,30 g	22,00 g
PISELLI GELO	15,00 g	20,00 g
ZUCCHINE BIO	10,10 g	10,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

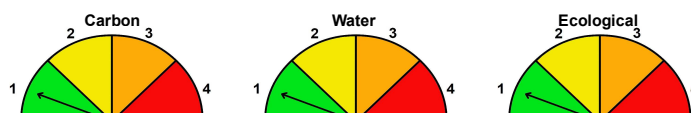
PREPARAZIONE

Per la salsa di verdure:

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Aggiungere le verdure. Versare i pomodori pelati e passati, regolare di sale e lasciar cuocere per il tempo necessario. Spolverare con Grana.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU' VEGETALE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	464,22 kcal
Valore energetico	1.942,30 kJ
Peso a Crudo	233,50 g
Densità calorica	1,99 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,18 g
Grassi	9,74 g
Di cui grassi Saturi	1,38 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,00 g
Acidi Polinsaturi	1,29 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	1,19 g
Carboidrati	86,27 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	6,26 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	2,58 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,26 mg
Vit. B3 (niacina)	3,66 mg
Vit. A (retinolo eq)	826,03 µg
Vit. C	15,15 mg
Sale	721,75 mg

Sali Minerali

Potassio	456,85 mg
Ferro	2,37 mg
Calcio	58,50 mg
Fosforo	244,66 mg
Magnesio	57,60 mg
Zinco	2,90 mg
Rame	0,43 mg
Selenio	3,30 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	312,60 g	233,00 g
PASTA SECCA BIO BIOLOGICO	195,00 g	100,00 g
CAROTE IV GAMMA	60,00 g	60,00 g
POMODORI PELATI	19,50 g	30,00 g
PISELLI GELO	15,00 g	20,00 g
ZUCCHINE BIO BIOLOGICO	10,10 g	10,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

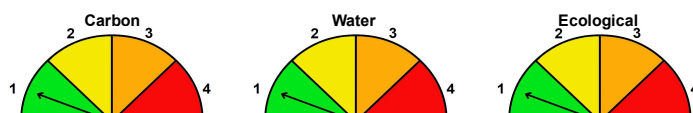
PREPARAZIONE

Per la salsa di verdure:

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Aggiungere le verdure. Versare i pomodori pelati e passati, regolare di sale e lasciar cuocere per il tempo necessario. Spolverare con Grana.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA AL RAGU' VEGETALE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	453,07 kcal
Valore energetico	1.895,64 kJ
Peso a Crudo	198,50 g
Densità calorica	2,28 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,02 g
Grassi	9,68 g
Di cui grassi Saturi	1,38 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,00 g
Acidi Polinsaturi	1,29 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	1,19 g
Carboidrati	83,64 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	5,44 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,20 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,25 mg
Vit. B3 (niacina)	3,49 mg
Vit. A (retinolo eq)	427,48 µg
Vit. C	15,00 mg
Sale	653,5 mg

Sali Minerali

Potassio	380,35 mg
Ferro	2,20 mg
Calcio	42,85 mg
Fosforo	234,46 mg
Magnesio	53,75 mg
Zinco	1,88 mg
Rame	0,37 mg
Selenio	2,95 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	276,35 g	198,00 g
PASTA SECCA BIOLOGICO	195,00 g	100,00 g
POMODORI PELATI	19,50 g	30,00 g
CAROTE IV GAMMA	25,00 g	25,00 g
PISELLI GELO	18,75 g	25,00 g
ZUCCHINE BIOLOGICO	10,10 g	10,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

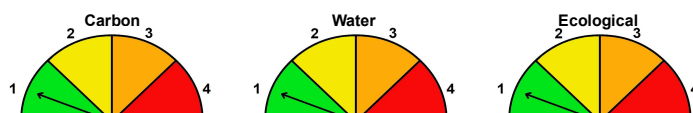
PREPARAZIONE

Per la salsa di verdure:

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Aggiungere le verdure. Versare i pomodori pelati e passati, regolare di sale e lasciar cuocere per il tempo necessario. Spolverare con Grana.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA ALL' OLIO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	221,45 kcal
Valore energetico	926,55 kJ
Peso a Crudo	55,50 g
Densità calorica	3,99 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,45 g
Grassi	5,70 g
Di cui grassi Saturi	0,83 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,73 g
Acidi Polinsaturi	0,72 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,66 g
Carboidrati	39,55 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,35 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,05 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	1,25 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,80 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	496,25 mg

Sali Minerali

Potassio	96,45 mg
Ferro	0,71 mg
Calcio	11,05 mg
Fosforo	94,51 mg
Magnesio	25,50 mg
Zinco	0,58 mg
Rame	0,16 mg
Selenio	1,35 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	102,50 g	55,00 g
PASTA SECCA BIO BIOLOGICO	97,50 g	50,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore e condirla con con olio e del formaggio grattugiato.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA ALL' OLIO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	256,75 kcal
Valore energetico	1.074,24 kJ
Peso a Crudo	65,50 g
Densità calorica	3,92 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,54 g
Grassi	5,84 g
Di cui grassi Saturi	0,86 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,74 g
Acidi Polinsaturi	0,79 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,73 g
Carboidrati	47,46 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,62 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,06 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	1,50 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,80 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	497,25 mg

Sali Minerali

Potassio	115,65 mg
Ferro	0,85 mg
Calcio	13,25 mg
Fosforo	113,41 mg
Magnesio	30,60 mg
Zinco	0,69 mg
Rame	0,19 mg
Selenio	1,62 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

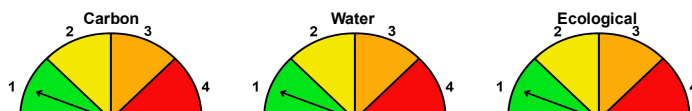
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	122,00 g	65,00 g
PASTA SECCA BIOLOGICO	117,00 g	60,00 g
OLIO EVO BIOLOGICO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore e condirla con con olio e del formaggio grattugiato.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA ALL' OLIO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	292,05 kcal
Valore energetico	1.221,94 kJ
Peso a Crudo	75,50 g
Densità calorica	3,87 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,63 g
Grassi	5,98 g
Di cui grassi Saturi	0,88 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,76 g
Acidi Poliinsaturi	0,86 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,79 g
Carboidrati	55,37 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,89 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,07 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,14 mg
Vit. B3 (niacina)	1,75 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,80 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	498,25 mg

Sali Minerali

Potassio	134,85 mg
Ferro	0,99 mg
Calcio	15,45 mg
Fosforo	132,31 mg
Magnesio	35,70 mg
Zinco	0,81 mg
Rame	0,22 mg
Selenio	1,89 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

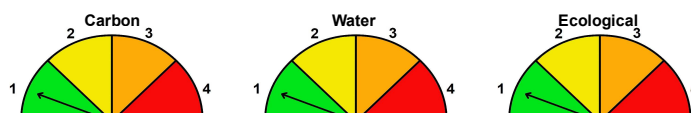
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	141,50 g	75,00 g
PASTA SECCA BIO BIOLOGICO	136,50 g	70,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore e condirla con con olio e del formaggio grattugiato.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA ALL' OLIO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	424,92 kcal
Valore energetico	1.777,87 kJ
Peso a Crudo	108,50 g
Densità calorica	3,92 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	10,90 g
Grassi	9,39 g
Di cui grassi Saturi	1,38 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,00 g
Acidi Polinsaturi	1,29 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	1,19 g
Carboidrati	79,10 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,70 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,10 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,20 mg
Vit. B3 (niacina)	2,50 mg
Vit. A (retinolo eq)	2,88 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	501,25 mg

Sali Minerali

Potassio	192,45 mg
Ferro	1,42 mg
Calcio	22,05 mg
Fosforo	189,01 mg
Magnesio	51,00 mg
Zinco	1,15 mg
Rame	0,32 mg
Selenio	2,70 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

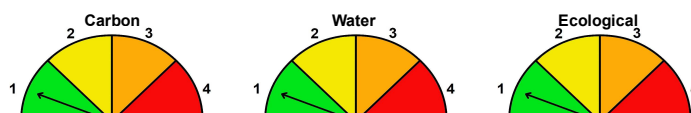
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	203,00 g	108,00 g
PASTA SECCA BIO BIOLOGICO	195,00 g	100,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore e condirla con con olio e del formaggio grattugiato.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA ALL' OLIO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	424,92 kcal
Valore energetico	1.777,87 kJ
Peso a Crudo	108,50 g
Densità calorica	3,92 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	10,90 g
Grassi	9,39 g
Di cui grassi Saturi	1,38 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,00 g
Acidi Polinsaturi	1,29 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	1,19 g
Carboidrati	79,10 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,70 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,10 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,20 mg
Vit. B3 (niacina)	2,50 mg
Vit. A (retinolo eq)	2,88 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	501,25 mg

Sali Minerali

Potassio	192,45 mg
Ferro	1,42 mg
Calcio	22,05 mg
Fosforo	189,01 mg
Magnesio	51,00 mg
Zinco	1,15 mg
Rame	0,32 mg
Selenio	2,70 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

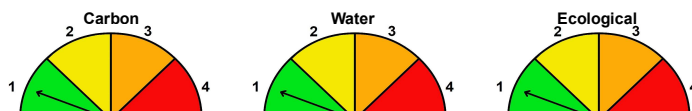
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	203,00 g	108,00 g
PASTA SECCA BIO BIOLOGICO	195,00 g	100,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore e condirla con con olio e del formaggio grattugiato.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA ALLE VERDURE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	224,25 kcal
Valore energetico	938,26 kJ
Peso a Crudo	62,50 g
Densità calorica	3,59 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,82 g
Grassi	5,72 g
Di cui grassi Saturi	0,83 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,73 g
Acidi Polinsaturi	0,72 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,66 g
Carboidrati	39,86 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,52 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,05 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	1,25 mg
Vit. A (retinolo eq)	6,00 µg
Vit. C	1,96 mg
Sale	496,25 mg

Sali Minerali

Potassio	96,45 mg
Ferro	0,71 mg
Calcio	11,05 mg
Fosforo	94,51 mg
Magnesio	25,50 mg
Zinco	0,58 mg
Rame	0,16 mg
Selenio	1,35 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	109,57 g	62,00 g
PASTA SECCA BIO BIOLOGICO	97,50 g	50,00 g
CAVOLFIORE BIO BIOLOGICO	7,07 g	7,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

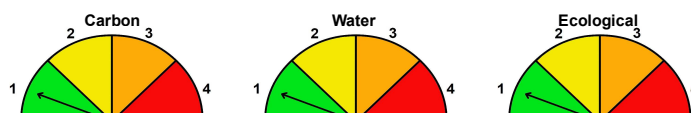
Per la salsa di pomodoro: Riscaldare l'olio e fare soffriggere lentamente la cipolla precedentemente tritata sino ad ottenere un colore leggermente ambrato. Aggiungere i pomodori pelati e frullati e fare cuocere.

A parte fare saltare con olio prima i peperoni con le zucchine e poi aggiungere le melanzane, e cuocere.

Cottura della pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di pomodoro e le verdure saltate.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA ALLE VERDURE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	262,95 kcal
Valore energetico	1.100,18 kJ
Peso a Crudo	85,50 g
Densità calorica	3,08 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,36 g
Grassi	5,90 g
Di cui grassi Saturi	0,86 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,74 g
Acidi Polinsaturi	0,79 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,73 g
Carboidrati	48,10 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,15 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,06 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,14 mg
Vit. B3 (niacina)	1,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	30,30 µg
Vit. C	13,80 mg
Sale	499 mg

Sali Minerali

Potassio	145,25 mg
Ferro	1,00 mg
Calcio	22,95 mg
Fosforo	120,31 mg
Magnesio	30,60 mg
Zinco	0,69 mg
Rame	0,19 mg
Selenio	1,62 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	139,60 g	85,00 g
PASTA SECCA BIO	117,00 g	60,00 g
BIOLOGICO		
CAVOLFIORE BIO	10,10 g	10,00 g
BIOLOGICO		
BROCCOLI BIO GELO	7,50 g	10,00 g
BIOLOGICO		
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

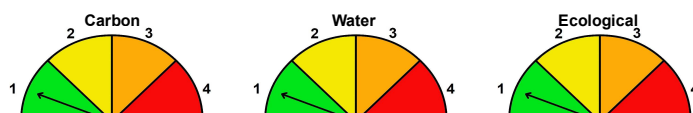
PREPARAZIONE

Per la salsa di pomodoro: Riscaldare l'olio e fare soffriggere lentamente la cipolla precedentemente tritata sino ad ottenere un colore leggermente ambrato. Aggiungere i pomodori pelati e frullati e fare cuocere. A parte fare saltare con olio prima i peperoni con le zucchine e poi aggiungere le melanzane, e cuocere.

Cottura della pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di pomodoro e le verdure saltate.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA ALLE VERDURE

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	335,55 kcal
Valore energetico	1.403,94 kJ
Peso a Crudo	110,50 g
Densità calorica	3,04 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,81 g
Grassi	6,19 g
Di cui grassi Saturi	0,90 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,78 g
Acidi Polinsaturi	0,93 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,86 g
Carboidrati	64,14 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,81 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,18 mg
Vit. B3 (niacina)	2,10 mg
Vit. A (retinolo eq)	33,30 µg
Vit. C	15,20 mg
Sale	501 mg

Sali Minerali

Potassio	183,65 mg
Ferro	1,28 mg
Calcio	27,35 mg
Fosforo	158,11 mg
Magnesio	40,80 mg
Zinco	0,92 mg
Rame	0,26 mg
Selenio	2,16 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	183,65 g	110,00 g
PASTA SECCA BIO BIOLOGICO	156,00 g	80,00 g
CAVOLFIORE BIO BIOLOGICO	15,15 g	15,00 g
BROCCOLI BIO GELO BIOLOGICO	7,50 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa di pomodoro: Riscaldare l'olio e fare soffriggere lentamente la cipolla precedentemente tritata sino ad ottenere un colore leggermente ambrato. Aggiungere i pomodori pelati e frullati e fare cuocere. A parte fare saltare con olio prima i peperoni con le zucchine e poi aggiungere le melanzane, e cuocere.

Cottura della pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di pomodoro e le verdure saltate.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA ALLE VERDURE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	408,15 kcal
Valore energetico	1.707,70 kJ
Peso a Crudo	135,50 g
Densità calorica	3,01 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,25 g
Grassi	6,49 g
Di cui grassi Saturi	0,94 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,81 g
Acidi Polinsaturi	1,07 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	0,99 g
Carboidrati	80,18 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,47 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,10 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,22 mg
Vit. B3 (niacina)	2,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	36,30 µg
Vit. C	16,60 mg
Sale	503 mg

Sali Minerali

Potassio	222,05 mg
Ferro	1,56 mg
Calcio	31,75 mg
Fosforo	195,91 mg
Magnesio	51,00 mg
Zinco	1,15 mg
Rame	0,32 mg
Selenio	2,70 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	227,70 g	135,00 g
PASTA SECCA BIO	195,00 g	100,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
CAVOLFIORIO BIO	20,20 g	20,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
BROCCOLI BIO GELO	7,50 g	10,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

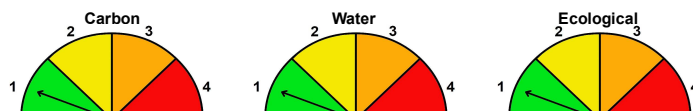
Per la salsa di pomodoro: Riscaldare l'olio e fare soffriggere lentamente la cipolla precedentemente tritata sino ad ottenere un colore leggermente ambrato. Aggiungere i pomodori pelati e frullati e fare cuocere.

A parte fare saltare con olio prima i peperoni con le zucchine e poi aggiungere le melanzane, e cuocere.

Cottura della pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di pomodoro e le verdure saltate.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA ALLE VERDURE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	408,15 kcal
Valore energetico	1.707,70 kJ
Peso a Crudo	135,50 g
Densità calorica	3,01 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,25 g
Grassi	6,49 g
Di cui grassi Saturi	0,94 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,81 g
Acidi Polinsaturi	1,07 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	0,99 g
Carboidrati	80,18 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,47 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,10 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,22 mg
Vit. B3 (niacina)	2,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	36,30 µg
Vit. C	16,60 mg
Sale	503 mg

Sali Minerali

Potassio	222,05 mg
Ferro	1,56 mg
Calcio	31,75 mg
Fosforo	195,91 mg
Magnesio	51,00 mg
Zinco	1,15 mg
Rame	0,32 mg
Selenio	2,70 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	227,70 g	135,00 g
PASTA SECCA BIO	195,00 g	100,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
CAVOLFIORE BIO	20,20 g	20,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
BROCCOLI BIO GELO	7,50 g	10,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

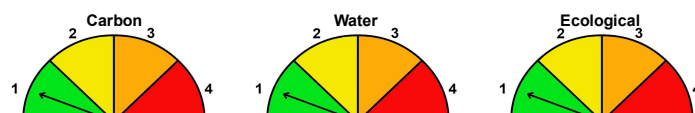
Per la salsa di pomodoro: Riscaldare l'olio e fare soffriggere lentamente la cipolla precedentemente tritata sino ad ottenere un colore leggermente ambrato. Aggiungere i pomodori pelati e frullati e fare cuocere.

A parte fare saltare con olio prima i peperoni con le zucchine e poi aggiungere le melanzane, e cuocere.

Cottura della pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta, mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di pomodoro e le verdure saltate.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON CREMA DI SPINACI

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	149,23 kcal
Valore energetico	624,38 kJ
Peso a Crudo	56,50 g
Densità calorica	2,64 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,85 g
Grassi	4,27 g
Di cui grassi Saturi	1,03 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,46 g
Acidi Polinsaturi	0,46 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,42 g
Carboidrati	24,33 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,17 g
Colesterolo	3,27 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,05 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	0,85 mg
Vit. A (retinolo eq)	111,04 µg
Vit. C	4,80 mg
Sale	546,75 mg

Sali Minerali

Potassio	61,65 mg
Ferro	0,43 mg
Calcio	41,72 mg
Fosforo	77,47 mg
Magnesio	17,19 mg
Zinco	0,47 mg
Rame	0,11 mg
Selenio	1,17 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	79,50 g	56,00 g
PASTA SECCA	58,50 g	30,00 g
SPINACI GELO	15,00 g	20,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	3,00 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Lessare gli spinaci per 2-3 minuti e strizzarle in un canovaccio per eliminare l'acqua.

Mettere nel mixer e frullare con dell'olio e del sale.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare al dente, condire con la crema. Aggiungere il formaggio grattugiato.

Mantenere a temperatura corretta fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON CREMA DI SPINACI

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	238,96 kcal
Valore energetico	999,81 kJ
Peso a Crudo	89,50 g
Densità calorica	2,67 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,99 g
Grassi	6,12 g
Di cui grassi Saturi	1,56 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,36 g
Acidi Polinsaturi	0,68 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,63 g
Carboidrati	40,45 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,89 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	1,41 mg
Vit. A (retinolo eq)	168,04 µg
Vit. C	7,20 mg
Sale	583,75 mg

Sali Minerali

Potassio	102,45 mg
Ferro	0,72 mg
Calcio	69,50 mg
Fosforo	129,11 mg
Magnesio	28,65 mg
Zinco	0,78 mg
Rame	0,18 mg
Selenio	1,95 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	129,00 g	89,00 g
PASTA SECCA	97,50 g	50,00 g
SPINACI GELO	22,50 g	30,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

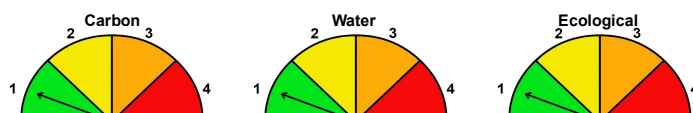
PREPARAZIONE

Lessare gli spinaci per 2-3 minuti e strizzarle in un canovaccio per eliminare l'acqua.

Mettere nel mixer e frullare con dell'olio e del sale.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare al dente, condire con la crema. Aggiungere il formaggio grattugiato.

Mantenere a temperatura corretta fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON CREMA DI SPINACI

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	274,26 kcal
Valore energetico	1.147,50 kJ
Peso a Crudo	99,50 g
Densità calorica	2,76 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,08 g
Grassi	6,26 g
Di cui grassi Saturi	1,59 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,38 g
Acidi Polinsaturi	0,75 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,69 g
Carboidrati	48,36 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,16 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,09 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,19 mg
Vit. B3 (niacina)	1,66 mg
Vit. A (retinolo eq)	168,04 µg
Vit. C	7,20 mg
Sale	584,75 mg

Sali Minerali

Potassio	121,65 mg
Ferro	0,86 mg
Calcio	71,70 mg
Fosforo	148,01 mg
Magnesio	33,75 mg
Zinco	0,89 mg
Rame	0,22 mg
Selenio	2,22 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	148,50 g	99,00 g
PASTA SECCA	117,00 g	60,00 g
SPINACI GELO	22,50 g	30,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

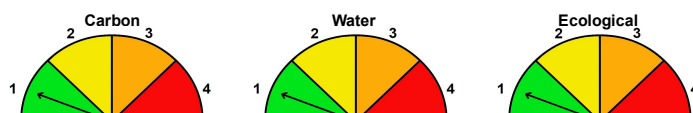
PREPARAZIONE

Lessare gli spinaci per 2-3 minuti e strizzarli in un canovaccio per eliminare l'acqua.

Mettere nel mixer e frullare con dell'olio e del sale.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare al dente, condire con la crema. Aggiungere il formaggio grattugiato.

Mantenere a temperatura corretta fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON CREMA DI SPINACI

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	358,45 kcal
Valore energetico	1.499,75 kJ
Peso a Crudo	140,50 g
Densità calorica	2,55 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	11,82 g
Grassi	7,54 g
Di cui grassi Saturi	1,78 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,14 g
Acidi Polinsaturi	0,97 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,89 g
Carboidrati	64,78 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,06 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,13 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,26 mg
Vit. B3 (niacina)	2,26 mg
Vit. A (retinolo eq)	268,40 µg
Vit. C	12,00 mg
Sale	586,75 mg

Sali Minerali

Potassio	160,05 mg
Ferro	1,14 mg
Calcio	76,10 mg
Fosforo	185,81 mg
Magnesio	43,95 mg
Zinco	1,12 mg
Rame	0,28 mg
Selenio	2,76 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	203,50 g	140,00 g
PASTA SECCA	156,00 g	80,00 g
SPINACI GELO	37,50 g	50,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

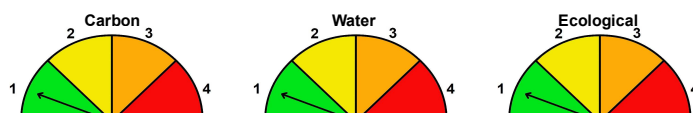
PREPARAZIONE

Lessare gli spinaci per 2-3 minuti e strizzarli in un canovaccio per eliminare l'acqua.

Mettere nel mixer e frullare con dell'olio e del sale.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare al dente, condire con la crema. Aggiungere il formaggio grattugiato.

Mantenere a temperatura corretta fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON CREMA DI SPINACI

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	429,05 kcal
Valore energetico	1.795,15 kJ
Peso a Crudo	160,50 g
Densità calorica	2,67 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	14,00 g
Grassi	7,82 g
Di cui grassi Saturi	1,82 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,17 g
Acidi Polinsaturi	1,11 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	1,02 g
Carboidrati	80,60 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,60 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,15 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,30 mg
Vit. B3 (niacina)	2,76 mg
Vit. A (retinolo eq)	268,40 µg
Vit. C	12,00 mg
Sale	588,75 mg

Sali Minerali

Potassio	198,45 mg
Ferro	1,42 mg
Calcio	80,50 mg
Fosforo	223,61 mg
Magnesio	54,15 mg
Zinco	1,35 mg
Rame	0,34 mg
Selenio	3,30 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	242,50 g	160,00 g
PASTA SECCA	195,00 g	100,00 g
SPINACI GELO	37,50 g	50,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Lessare gli spinaci per 2-3 minuti e strizzarli in un canovaccio per eliminare l'acqua.

Mettere nel mixer e frullare con dell'olio e del sale.

Cuocere la pasta in abbondante acqua salata, scolare al dente, condire con la crema. Aggiungere il formaggio grattugiato.

Mantenere a temperatura corretta fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON LENTICCHIE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	166,05 kcal
Valore energetico	694,75 kJ
Peso a Crudo	49,50 g
Densità calorica	3,35 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,68 g
Grassi	3,53 g
Di cui grassi Saturi	0,51 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,25 g
Acidi Poliinsaturi	0,48 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,43 g
Carboidrati	29,75 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,34 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,20 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	0,97 mg
Vit. A (retinolo eq)	36,52 µg
Vit. C	0,12 mg
Sale	503,375 mg

Sali Minerali

Potassio	162,65 mg
Ferro	1,25 mg
Calcio	13,67 mg
Fosforo	95,42 mg
Magnesio	23,93 mg
Zinco	0,72 mg
Rame	0,20 mg
Selenio	1,89 µg

ALLERGENI

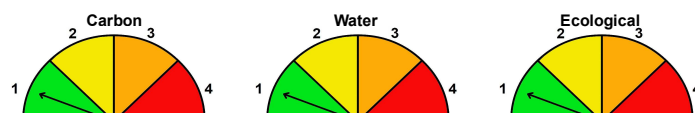
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	95,56 g	49,00 g
PASTA SECCA	58,50 g	30,00 g
LENTICCHIE SECCHE	28,00 g	10,00 g
CAROTE	3,03 g	3,00 g
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Il giorno antecedente la preparazione del piatto, immergere le lenticchie in acqua fredda e lasciarle ammorbidire.
Lessare le lenticchie e, al termine della cottura, frullarne una parte.
Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.
Versare il brodo vegetale e lasciare cuocere per il tempo necessario. Regolare di sale.
Cuocere la pasta in acqua bollente salata e unirli alla salsa di lenticchie.
Per il completamento della ricetta mescolare con dell'olio.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON LENTICCHIE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	261,55 kcal
Valore energetico	1.094,33 kJ
Peso a Crudo	77,50 g
Densità calorica	3,37 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,04 g
Grassi	4,87 g
Di cui grassi Saturi	0,71 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,02 g
Acidi Polinsaturi	0,72 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,65 g
Carboidrati	48,42 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,62 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,28 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,13 mg
Vit. B3 (niacina)	1,58 mg
Vit. A (retinolo eq)	48,86 µg
Vit. C	0,16 mg
Sale	508,75 mg

Sali Minerali

Potassio	252,25 mg
Ferro	1,94 mg
Calcio	21,36 mg
Fosforo	152,39 mg
Magnesio	38,39 mg
Zinco	1,13 mg
Rame	0,32 mg
Selenio	2,97 µg

ALLERGENI

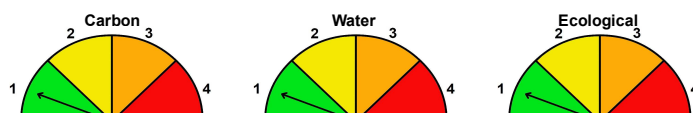
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	151,58 g	77,00 g
PASTA SECCA	97,50 g	50,00 g
LENTICCHIE SECCHE	42,00 g	15,00 g
CAROTE	4,04 g	4,00 g
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Il giorno antecedente la preparazione del piatto, immergere le lenticchie in acqua fredda e lasciarle ammorbidire.
 Lessare le lenticchie e, al termine della cottura, frullarne una parte.
 Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.
 Versare il brodo vegetale e lasciare cuocere per il tempo necessario. Regolare di sale.
 Cuocere la pasta in acqua bollente salata e unirli alla salsa di lenticchie.
 Per il completamento della ricetta mescolare con dell'olio.
 Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON LENTICCHIE

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	312,76 kcal
Valore energetico	1.308,59 kJ
Peso a Crudo	94,50 g
Densità calorica	3,31 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	11,31 g
Grassi	5,06 g
Di cui grassi Saturi	0,74 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,05 g
Acidi Polinsaturi	0,81 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,73 g
Carboidrati	59,19 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,63 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,35 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,16 mg
Vit. B3 (niacina)	1,94 mg
Vit. A (retinolo eq)	60,84 µg
Vit. C	0,20 mg
Sale	513,125 mg

Sali Minerali

Potassio	322,65 mg
Ferro	2,48 mg
Calcio	26,85 mg
Fosforo	190,46 mg
Magnesio	47,75 mg
Zinco	1,42 mg
Rame	0,40 mg
Selenio	3,77 µg

ALLERGENI

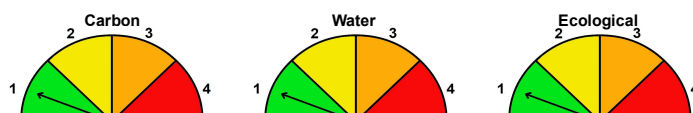
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	187,10 g	94,00 g
PASTA SECCA	117,00 g	60,00 g
LENTICCHIE SECCHE	56,00 g	20,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Il giorno antecedente la preparazione del piatto, immergere le lenticchie in acqua fredda e lasciarle ammorbidire.
Lessare le lenticchie e, al termine della cottura, frullarne una parte.
Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.
Versare il brodo vegetale e lasciare cuocere per il tempo necessario. Regolare di sale.
Cuocere la pasta in acqua bollente salata e unirli alla salsa di lenticchie.
Per il completamento della ricetta mescolare con dell'olio.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON LENTICCHIE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	450,55 kcal
Valore energetico	1.885,10 kJ
Peso a Crudo	135,50 g
Densità calorica	3,33 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	18,03 g
Grassi	6,54 g
Di cui grassi Saturi	0,96 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,84 g
Acidi Polinsaturi	1,12 g
Acido Linoleico	0,12 g
Acido Linolenico	1,00 g
Carboidrati	85,23 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	7,93 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,47 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,24 mg
Vit. B3 (niacina)	2,84 mg
Vit. A (retinolo eq)	63,20 µg
Vit. C	0,20 mg
Sale	519,125 mg

Sali Minerali

Potassio	557,05 mg
Ferro	4,37 mg
Calcio	42,65 mg
Fosforo	303,46 mg
Magnesio	74,55 mg
Zinco	2,23 mg
Rame	0,67 mg
Selenio	6,41 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	283,10 g	135,00 g
PASTA SECCA	156,00 g	80,00 g
LENTICCHIE SECCHE	112,00 g	40,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Il giorno antecedente la preparazione del piatto, immergere le lenticchie in acqua fredda e lasciarle ammorbidire.
 Lessare le lenticchie e, al termine della cottura, frullarne una parte.
 Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.
 Versare il brodo vegetale e lasciare cuocere per il tempo necessario. Regolare di sale.
 Cuocere la pasta in acqua bollente salata e unirli alla salsa di lenticchie.
 Per il completamento della ricetta mescolare con dell'olio.
 Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON LENTICCHIE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	521,15 kcal
Valore energetico	2.180,49 kJ
Peso a Crudo	155,50 g
Densità calorica	3,35 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	20,21 g
Grassi	6,82 g
Di cui grassi Saturi	1,00 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,88 g
Acidi Polinsaturi	1,25 g
Acido Linoleico	0,13 g
Acido Linolenico	1,13 g
Carboidrati	101,05 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	8,47 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,49 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,28 mg
Vit. B3 (niacina)	3,34 mg
Vit. A (retinolo eq)	63,20 µg
Vit. C	0,20 mg
Sale	521,125 mg

Sali Minerali

Potassio	595,45 mg
Ferro	4,65 mg
Calcio	47,05 mg
Fosforo	341,26 mg
Magnesio	84,75 mg
Zinco	2,46 mg
Rame	0,73 mg
Selenio	6,95 µg

ALLERGENI

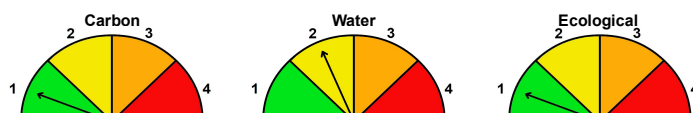
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	322,10 g	155,00 g
PASTA SECCA	195,00 g	100,00 g
LENTICCHIE SECCHE	112,00 g	40,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Il giorno antecedente la preparazione del piatto, immergere le lenticchie in acqua fredda e lasciarle ammorbidire.
 Lessare le lenticchie e, al termine della cottura, frullarne una parte.
 Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.
 Versare il brodo vegetale e lasciare cuocere per il tempo necessario. Regolare di sale.
 Cuocere la pasta in acqua bollente salata e unirli alla salsa di lenticchie.
 Per il completamento della ricetta mescolare con dell'olio.
 Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON SUGO DI LENTICCHIE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	180,96 kcal
Valore energetico	757,14 kJ
Peso a Crudo	67,50 g
Densità calorica	2,68 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,87 g
Grassi	4,46 g
Di cui grassi Saturi	1,04 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,47 g
Acidi Polinsaturi	0,50 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,45 g
Carboidrati	30,20 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,47 g
Colesterolo	3,27 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,20 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,09 mg
Vit. B3 (niacina)	1,09 mg
Vit. A (retinolo eq)	106,48 µg
Vit. C	2,82 mg
Sale	559,25 mg

Sali Minerali

Potassio	200,75 mg
Ferro	1,28 mg
Calcio	50,09 mg
Fosforo	119,78 mg
Magnesio	25,82 mg
Zinco	0,84 mg
Rame	0,22 mg
Selenio	2,25 µg

ALLERGENI

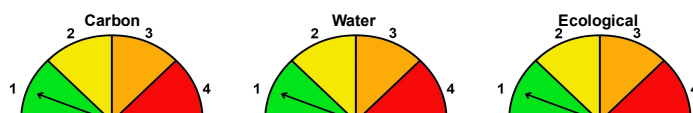
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	108,31 g	67,00 g
PASTA SECCA	58,50 g	30,00 g
POMODORI PELATI	9,75 g	15,00 g
LENTICCHIE SECCHE	28,00 g	10,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	3,00 g	3,00 g
CAROTE	3,03 g	3,00 g
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Il giorno antecedente la preparazione del piatto, immergere le lenticchie in acqua fredda e lasciarle ammorbidire.
Lessare le lenticchie e, al termine della cottura, frullarne una parte.
Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.
Aggiungere i legumi frullati e i pomodori pelati e passati. Versare il brodo vegetale e lasciare cuocere per il tempo necessario.
Regolare di sale.
Cuocere la pasta in acqua bollente salata e unirla alla salsa di lenticchie.
Per il completamento della ricetta mescolare con dell'olio. servire con del grana padano grattugiato.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON SUGO DI LENTICCHIE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	287,45 kcal
Valore energetico	1.202,69 kJ
Peso a Crudo	112,50 g
Densità calorica	2,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	11,09 g
Grassi	6,44 g
Di cui grassi Saturi	1,59 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,39 g
Acidi Polinsaturi	0,76 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,68 g
Carboidrati	49,32 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,89 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,28 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,15 mg
Vit. B3 (niacina)	1,82 mg
Vit. A (retinolo eq)	185,46 µg
Vit. C	5,56 mg
Sale	603 mg

Sali Minerali

Potassio	327,25 mg
Ferro	2,01 mg
Calcio	82,51 mg
Fosforo	194,19 mg
Magnesio	41,54 mg
Zinco	1,33 mg
Rame	0,34 mg
Selenio	3,57 µg

ALLERGENI

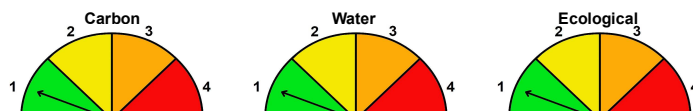
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	176,08 g	112,00 g
PASTA SECCA	97,50 g	50,00 g
POMODORI PELATI	19,50 g	30,00 g
LENTICCHIE SECCHE	42,00 g	15,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CAROTE	4,04 g	4,00 g
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Il giorno antecedente la preparazione del piatto, immergere le lenticchie in acqua fredda e lasciarle ammorbidire.
Lessare le lenticchie e, al termine della cottura, frullarne una parte.
Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.
Aggiungere i legumi frullati e i pomodori pelati e passati. Versare il brodo vegetale e lasciare cuocere per il tempo necessario.
Regolare di sale.
Cuocere la pasta in acqua bollente salata e unirla alla salsa di lenticchie.
Per il completamento della ricetta mescolare con dell'olio. servire con del grana padano grattugiato.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON SUGO DI LENTICCHIE

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	340,76 kcal
Valore energetico	1.425,74 kJ
Peso a Crudo	139,50 g
Densità calorica	2,44 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,48 g
Grassi	6,69 g
Di cui grassi Saturi	1,61 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,41 g
Acidi Polinsaturi	0,85 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	0,76 g
Carboidrati	60,39 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,99 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,36 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,18 mg
Vit. B3 (niacina)	2,26 mg
Vit. A (retinolo eq)	237,44 µg
Vit. C	7,40 mg
Sale	609,625 mg

Sali Minerali

Potassio	420,65 mg
Ferro	2,57 mg
Calcio	88,90 mg
Fosforo	234,66 mg
Magnesio	50,90 mg
Zinco	1,62 mg
Rame	0,43 mg
Selenio	4,37 µg

ALLERGENI

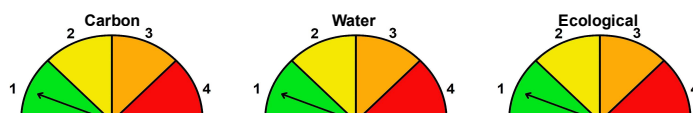
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	218,10 g	139,00 g
PASTA SECCA	117,00 g	60,00 g
POMODORI PELATI	26,00 g	40,00 g
LENTICCHIE SECCHE	56,00 g	20,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Il giorno antecedente la preparazione del piatto, immergere le lenticchie in acqua fredda e lasciarle ammorbidire.
Lessare le lenticchie e, al termine della cottura, frullarne una parte.
Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.
Aggiungere i legumi frullati e i pomodori pelati e passati. Versare il brodo vegetale e lasciare cuocere per il tempo necessario.
Regolare di sale.
Cuocere la pasta in acqua bollente salata e unirla alla salsa di lenticchie.
Per il completamento della ricetta mescolare con dell'olio. servire con del grana padano grattugiato.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON SUGO DI LENTICCHIE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	480,65 kcal
Valore energetico	2.011,04 kJ
Peso a Crudo	190,50 g
Densità calorica	2,52 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	20,32 g
Grassi	8,22 g
Di cui grassi Saturi	1,83 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,21 g
Acidi Polinsaturi	1,16 g
Acido Linoleico	0,12 g
Acido Linolenico	1,03 g
Carboidrati	86,73 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	8,38 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,47 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,26 mg
Vit. B3 (niacina)	3,24 mg
Vit. A (retinolo eq)	279,80 µg
Vit. C	9,20 mg
Sale	617,875 mg

Sali Minerali

Potassio	678,05 mg
Ferro	4,48 mg
Calcio	105,60 mg
Fosforo	350,06 mg
Magnesio	77,70 mg
Zinco	2,43 mg
Rame	0,69 mg
Selenio	7,01 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	320,60 g	190,00 g
PASTA SECCA	156,00 g	80,00 g
POMODORI PELATI	32,50 g	50,00 g
LENTICCHIE SECCHE	112,00 g	40,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Il giorno antecedente la preparazione del piatto, immergere le lenticchie in acqua fredda e lasciarle ammorbidire.
Lessare le lenticchie e, al termine della cottura, frullarne una parte.
Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.
Aggiungere i legumi frullati e i pomodori pelati e passati. Versare il brodo vegetale e lasciare cuocere per il tempo necessario.
Regolare di sale.
Cuocere la pasta in acqua bollente salata e unirla alla salsa di lenticchie.
Per il completamento della ricetta mescolare con dell'olio. servire con del grana padano grattugiato.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON SUGO DI LENTICCHIE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	555,45 kcal
Valore energetico	2.324,00 kJ
Peso a Crudo	230,50 g
Densità calorica	2,41 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	22,74 g
Grassi	8,60 g
Di cui grassi Saturi	1,88 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,24 g
Acidi Polinsaturi	1,29 g
Acido Linoleico	0,13 g
Acido Linolenico	1,16 g
Carboidrati	103,15 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	9,10 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,49 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,30 mg
Vit. B3 (niacina)	3,90 mg
Vit. A (retinolo eq)	359,80 µg
Vit. C	12,80 mg
Sale	624,375 mg

Sali Minerali

Potassio	762,45 mg
Ferro	4,80 mg
Calcio	111,80 mg
Fosforo	392,66 mg
Magnesio	87,90 mg
Zinco	2,66 mg
Rame	0,75 mg
Selenio	7,55 µg

ALLERGENI

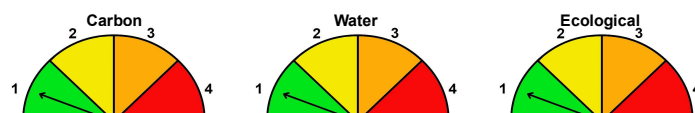
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	372,60 g	230,00 g
PASTA SECCA	195,00 g	100,00 g
POMODORI PELATI	45,50 g	70,00 g
LENTICCHIE SECCHE	112,00 g	40,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Il giorno antecedente la preparazione del piatto, immergere le lenticchie in acqua fredda e lasciarle ammorbidire.
Lessare le lenticchie e, al termine della cottura, frullarne una parte.
Preparare un trito di carote e cipolle e rosolarlo in olio.
Aggiungere i legumi frullati e i pomodori pelati e passati. Versare il brodo vegetale e lasciare cuocere per il tempo necessario.
Regolare di sale.
Cuocere la pasta in acqua bollente salata e unirla alla salsa di lenticchie.
Per il completamento della ricetta mescolare con dell'olio. servire con del grana padano grattugiato.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON ZUCCHINE E

RICOTTA

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	161,13 kcal
Valore energetico	674,17 kJ
Peso a Crudo	69,50 g
Densità calorica	2,32 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,30 g
Grassi	5,07 g
Di cui grassi Saturi	1,50 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,65 g
Acidi Polinsaturi	0,48 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,43 g
Carboidrati	25,16 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,20 g
Colesterolo	7,26 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,17 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	0,92 mg
Vit. A (retinolo eq)	55,64 µg
Vit. C	2,32 mg
Sale	578,525 mg

Sali Minerali

Potassio	129,38 mg
Ferro	0,58 mg
Calcio	67,89 mg
Fosforo	108,17 mg
Magnesio	18,71 mg
Zinco	0,59 mg
Rame	0,12 mg
Selenio	1,47 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

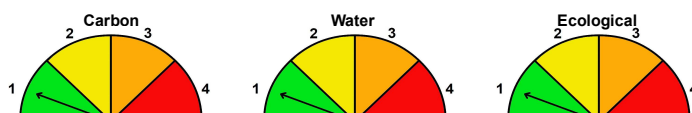
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	97,76 g	69,00 g
PASTA SECCA	58,50 g	30,00 g
ZUCCHINE	20,20 g	20,00 g
RICOTTA	7,00 g	7,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	3,00 g	3,00 g
DOP		
CAROTE	3,03 g	3,00 g
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa: Preparare il soffritto con carote e cipolle e far rosolare. Aggiungere le zucchine. Portare a ebollizione e lasciar cuocere per il tempo necessario. Aggiungere la ricotta ed amalgamare. Regolare di sale e spolverare con formaggio grattugiato.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di ricotta e zucchine. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON ZUCCHINE E

RICOTTA

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	255,40 kcal
Valore energetico	1.068,59 kJ
Peso a Crudo	107,50 g
Densità calorica	2,38 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,60 g
Grassi	7,26 g
Di cui grassi Saturi	2,25 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,64 g
Acidi Polinsaturi	0,72 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,65 g
Carboidrati	41,53 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,91 g
Colesterolo	11,15 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,24 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	1,50 mg
Vit. A (retinolo eq)	78,56 µg
Vit. C	3,46 mg
Sale	629,25 mg

Sali Minerali

Potassio	202,35 mg
Ferro	0,94 mg
Calcio	107,06 mg
Fosforo	173,79 mg
Magnesio	30,79 mg
Zinco	0,94 mg
Rame	0,19 mg
Selenio	2,38 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

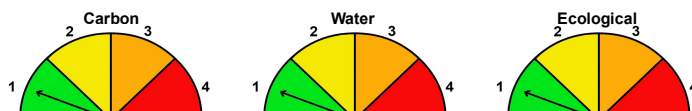
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	154,88 g	107,00 g
PASTA SECCA	97,50 g	50,00 g
ZUCCHINE	30,30 g	30,00 g
RICOTTA	10,00 g	10,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CAROTE	4,04 g	4,00 g
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa: Preparare il soffritto con carote e cipolle e far rosolare. Aggiungere le zucchini. Portare a ebollizione e lasciar cuocere per il tempo necessario. Aggiungere la ricotta ed amalgamare. Regolare di sale e spolverare con formaggio grattugiato.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di ricotta e zucchini. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON ZUCCHINE E

RICOTTA

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	299,36 kcal
Valore energetico	1.252,52 kJ
Peso a Crudo	124,50 g
Densità calorica	2,40 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	10,17 g
Grassi	7,95 g
Di cui grassi Saturi	2,61 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,79 g
Acidi Polinsaturi	0,81 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	0,73 g
Carboidrati	49,92 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,23 g
Colesterolo	14,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,29 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,20 mg
Vit. B3 (niacina)	1,77 mg
Vit. A (retinolo eq)	96,44 µg
Vit. C	3,50 mg
Sale	642,375 mg

Sali Minerali

Potassio	229,70 mg
Ferro	1,10 mg
Calcio	124,45 mg
Fosforo	204,91 mg
Magnesio	36,85 mg
Zinco	1,11 mg
Rame	0,23 mg
Selenio	2,86 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

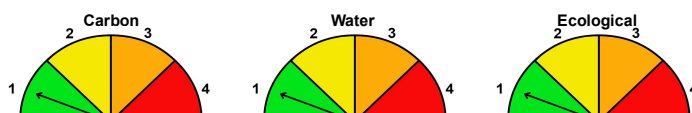
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	181,40 g	124,00 g
PASTA SECCA	117,00 g	60,00 g
ZUCCHINE	30,30 g	30,00 g
RICOTTA	15,00 g	15,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
DOP		
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa: Preparare il soffritto con carote e cipolle e far rosolare. Aggiungere le zucchine. Portare a ebollizione e lasciar cuocere per il tempo necessario. Aggiungere la ricotta ed amalgamare. Regolare di sale e spolverare con formaggio grattugiato.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di ricotta e zucchine. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON ZUCCHINE E

RICOTTA

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	388,45 kcal
Valore energetico	1.625,27 kJ
Peso a Crudo	170,50 g
Densità calorica	2,28 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,05 g
Grassi	9,80 g
Di cui grassi Saturi	3,14 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,69 g
Acidi Polinsaturi	1,05 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	0,94 g
Carboidrati	66,19 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,01 g
Colesterolo	16,85 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,33 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,28 mg
Vit. B3 (niacina)	2,41 mg
Vit. A (retinolo eq)	104,40 µg
Vit. C	5,70 mg
Sale	665,125 mg

Sali Minerali

Potassio	326,85 mg
Ferro	1,51 mg
Calcio	147,80 mg
Fosforo	267,56 mg
Magnesio	47,90 mg
Zinco	1,37 mg
Rame	0,29 mg
Selenio	3,59 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

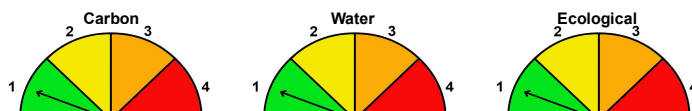
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	246,60 g	170,00 g
PASTA SECCA	156,00 g	80,00 g
ZUCCHINE	50,50 g	50,00 g
RICOTTA	20,00 g	20,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
DOP		
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa: Preparare il soffritto con carote e cipolle e far rosolare. Aggiungere le zucchine. Portare a ebollizione e lasciar cuocere per il tempo necessario. Aggiungere la ricotta ed amalgamare. Regolare di sale e spolverare con formaggio grattugiato.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di ricotta e zucchine. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA CON ZUCCHINE E

RICOTTA

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	459,05 kcal
Valore energetico	1.920,67 kJ
Peso a Crudo	190,50 g
Densità calorica	2,41 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,23 g
Grassi	10,08 g
Di cui grassi Saturi	3,18 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,72 g
Acidi Polinsaturi	1,18 g
Acido Linoleico	0,12 g
Acido Linolenico	1,07 g
Carboidrati	82,01 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,55 g
Colesterolo	16,85 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,35 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,32 mg
Vit. B3 (niacina)	2,91 mg
Vit. A (retinolo eq)	104,40 µg
Vit. C	5,70 mg
Sale	667,125 mg

Sali Minerali

Potassio	365,25 mg
Ferro	1,79 mg
Calcio	152,20 mg
Fosforo	305,36 mg
Magnesio	58,10 mg
Zinco	1,60 mg
Rame	0,36 mg
Selenio	4,13 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

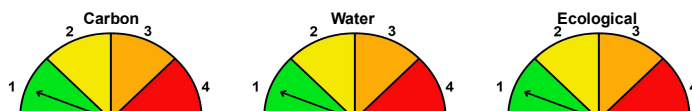
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	285,60 g	190,00 g
PASTA SECCA	195,00 g	100,00 g
ZUCCHINE	50,50 g	50,00 g
RICOTTA	20,00 g	20,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa: Preparare il soffritto con carote e cipolle e far rosolare. Aggiungere le zucchini. Portare a ebollizione e lasciar cuocere per il tempo necessario. Aggiungere la ricotta ed amalgamare. Regolare di sale e spolverare con formaggio grattugiato.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa di ricotta e zucchini. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA INTEGRALE AL RAGU'

VEGETALE

Utenza:

NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	146,06 kcal
Valore energetico	611,12 kJ
Peso a Crudo	77,50 g
Densità calorica	1,88 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,59 g
Grassi	4,74 g
Di cui grassi Saturi	1,13 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,49 g
Acidi Poliinsaturi	0,71 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,66 g
Carboidrati	21,62 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,11 g
Colesterolo	3,27 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,43 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	2,13 mg
Vit. A (retinolo eq)	106,08 µg
Vit. C	5,02 mg
Sale	663,75 mg

Sali Minerali

Potassio	206,95 mg
Ferro	1,31 mg
Calcio	50,59 mg
Fosforo	134,28 mg
Magnesio	2,22 mg
Zinco	1,11 mg
Rame	0,02 mg
Selenio	0,39 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	100,51 g	77,00 g
PASTA SECCA INTEGRALE	58,50 g	30,00 g
POMODORI PELATI	9,75 g	15,00 g
MELANZANE	10,10 g	10,00 g
ZUCCHINE	10,10 g	10,00 g
CAROTE	3,03 g	3,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	3,00 g	3,00 g
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa di verdure:

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Aggiungere le melanzane e le zucchine. Versare i pomodori pelati e passati, regolare di sale e lasciar cuocere per il tempo necessario. Spolverare con Grana.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA INTEGRALE AL RAGU' VEGETALE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	233,65 kcal
Valore energetico	977,59 kJ
Peso a Crudo	127,50 g
Densità calorica	1,83 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,30 g
Grassi	6,92 g
Di cui grassi Saturi	1,74 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,42 g
Acidi Polinsaturi	1,10 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	1,03 g
Carboidrati	35,81 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	6,79 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,68 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	3,57 mg
Vit. A (retinolo eq)	184,86 µg
Vit. C	8,86 mg
Sale	775,5 mg

Sali Minerali

Potassio	346,45 mg
Ferro	2,18 mg
Calcio	83,71 mg
Fosforo	222,99 mg
Magnesio	3,59 mg
Zinco	1,82 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	0,64 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	164,38 g	127,00 g
PASTA SECCA INTEGRALE	97,50 g	50,00 g
POMODORI PELATI	19,50 g	30,00 g
MELANZANE	15,15 g	15,00 g
ZUCCHINE	15,15 g	15,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CAROTE	4,04 g	4,00 g
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

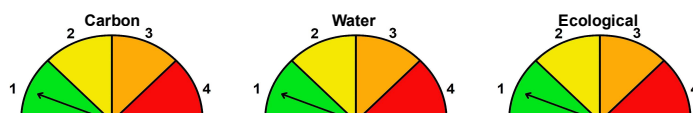
PREPARAZIONE

Per la salsa di verdure:

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Aggiungere le melanzane e le zucchine. Versare i pomodori pelati e passati, regolare di sale e lasciar cuocere per il tempo necessario. Spolverare con Grana.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA INTEGRALE AL RAGU'

VEGETALE

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	269,51 kcal
Valore energetico	1.127,63 kJ
Peso a Crudo	149,50 g
Densità calorica	1,80 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	10,80 g
Grassi	7,22 g
Di cui grassi Saturi	1,80 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,45 g
Acidi Polinsaturi	1,26 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	1,17 g
Carboidrati	43,03 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	8,08 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,81 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	4,28 mg
Vit. A (retinolo eq)	236,34 µg
Vit. C	10,70 mg
Sale	812,625 mg

Sali Minerali

Potassio	410,65 mg
Ferro	2,59 mg
Calcio	88,15 mg
Fosforo	258,76 mg
Magnesio	3,70 mg
Zinco	2,15 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	0,65 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	192,40 g	149,00 g
PASTA SECCA INTEGRALE	117,00 g	60,00 g
POMODORI PELATI	26,00 g	40,00 g
MELANZANE	15,15 g	15,00 g
ZUCCHINE	15,15 g	15,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

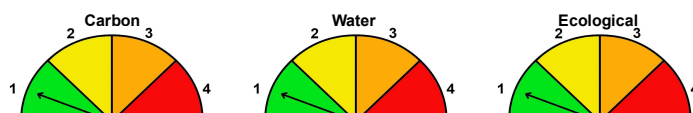
PREPARAZIONE

Per la salsa di verdure:

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Aggiungere le melanzane e le zucchine. Versare i pomodori pelati e passati, regolare di sale e lasciar cuocere per il tempo necessario. Spolverare con Grana.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA INTEGRALE AL RAGU'

VEGETALE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	348,30 kcal
Valore energetico	1.457,29 kJ
Peso a Crudo	200,50 g
Densità calorica	1,74 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,84 g
Grassi	8,82 g
Di cui grassi Saturi	2,06 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,24 g
Acidi Polinsaturi	1,64 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	1,53 g
Carboidrati	56,97 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	10,85 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,03 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,15 mg
Vit. B3 (niacina)	5,73 mg
Vit. A (retinolo eq)	277,30 µg
Vit. C	14,70 mg
Sale	891,875 mg

Sali Minerali

Potassio	556,45 mg
Ferro	3,48 mg
Calcio	98,75 mg
Fosforo	336,96 mg
Magnesio	3,70 mg
Zinco	2,75 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	0,65 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	259,10 g	200,00 g
PASTA SECCA INTEGRALE	156,00 g	80,00 g
POMODORI PELATI	32,50 g	50,00 g
MELANZANE	25,25 g	25,00 g
ZUCCHINE	25,25 g	25,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Per la salsa di verdure:

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Aggiungere le melanzane e le zucchine. Versare i pomodori pelati e passati, regolare di sale e lasciar cuocere per il tempo necessario. Spolverare con Grana.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA ASCIUTTA

PASTA INTEGRALE AL RAGU'

VEGETALE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	417,30 kcal
Valore energetico	1.745,98 kJ
Peso a Crudo	240,50 g
Densità calorica	1,74 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	16,76 g
Grassi	9,42 g
Di cui grassi Saturi	2,18 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,29 g
Acidi Polinsaturi	1,95 g
Acido Linoleico	0,12 g
Acido Linolenico	1,82 g
Carboidrati	70,81 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	13,33 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,22 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	7,13 mg
Vit. A (retinolo eq)	357,30 µg
Vit. C	18,30 mg
Sale	961,375 mg

Sali Minerali

Potassio	680,45 mg
Ferro	4,30 mg
Calcio	106,75 mg
Fosforo	407,76 mg
Magnesio	3,70 mg
Zinco	3,35 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	0,65 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	311,10 g	240,00 g
PASTA SECCA INTEGRALE	195,00 g	100,00 g
POMODORI PELATI	45,50 g	70,00 g
MELANZANE	25,25 g	25,00 g
ZUCCHINE	25,25 g	25,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

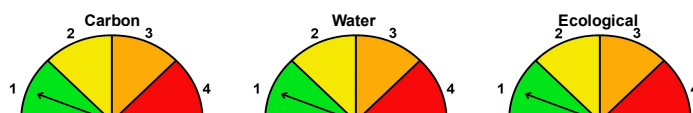
PREPARAZIONE

Per la salsa di verdure:

Preparare un trito di carote e cipolle in olio. Aggiungere le melanzane e le zucchine. Versare i pomodori pelati e passati, regolare di sale e lasciar cuocere per il tempo necessario. Spolverare con Grana.

Per la pasta: Fare bollire l'acqua, aggiungere il sale, non appena riprende il bollore immergere la pasta e mescolare di tanto in tanto per mantenerla separata.

Al termine della cottura scolare la pasta, versarla in un contenitore, aggiungere dell'olio per tenerla separata e condirla con la salsa al ragù vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | ELABORATO/SFORMATO

PASTA PASTICCIAATA

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	215,50 kcal
Valore energetico	901,63 kJ
Peso a Crudo	168,00 g
Denistà calorica	1,28 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,05 g
Grassi	7,31 g
Di cui grassi Saturi	2,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,34 g
Acidi Polinsaturi	0,56 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,48 g
Carboidrati	31,35 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,99 g
Colesterolo	12,07 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,69 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,27 mg
Vit. B3 (niacina)	1,24 mg
Vit. A (retinolo eq)	258,90 µg
Vit. C	19,99 mg
Sale	688,5 mg

Sali Minerali

Potassio	309,15 mg
Ferro	1,12 mg
Calcio	166,92 mg
Fosforo	184,37 mg
Magnesio	27,64 mg
Zinco	1,14 mg
Rame	0,15 mg
Selenio	1,32 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	191,58 g	166,50 g
LATTE BIO INTERO UHT <i>BIOLOGICO</i>	80,00 g	80,00 g
PASTA SECCA BIO <i>BIOLOGICO</i>	58,50 g	30,00 g
ZUCCHINE BIO <i>BIOLOGICO</i>	15,15 g	15,00 g
CAROTE BIO <i>BIOLOGICO</i>	15,15 g	15,00 g
BROCCOLI BIO GELO <i>BIOLOGICO</i>	11,25 g	15,00 g
CIPOLLE BIO <i>BIOLOGICO</i>	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	3,00 g	3,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	3,00 g	3,00 g
FARINA BIANCA	2,50 g	2,50 g

PREPARAZIONE

Besciamella: sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiustare di sale.

Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare e bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino unire la salsa di pomodoro. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Amalgamare ragu' e besciamella.

Cuocere la pasta molto al dente e raffreddare.

In un contenitore capiente amalgamare la pasta e il ragu' con la besciamella.

Distribuire in una teglia da forno e cospargere con uno strato con il formaggio grattugiato.

Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



PASTA PASTICCATA

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
LATTE BIO INTERO UHT <i>BIOLOGICO</i>	80,00 g	80,00 g	ROSMARINO		q.b.
PASTA SECCA BIO <i>BIOLOGICO</i>	58,50 g	30,00 g	SALE FINO		q.b.
ZUCCHINE BIO <i>BIOLOGICO</i>	15,15 g	15,00 g			
CAROTE BIO <i>BIOLOGICO</i>	15,15 g	15,00 g			
BROCCOLI BIO GELO <i>BIOLOGICO</i>	11,25 g	15,00 g			
CIPOLLE BIO <i>BIOLOGICO</i>	3,03 g	3,00 g			
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	3,00 g	3,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	3,00 g	3,00 g			
FARINA BIANCA	2,50 g	2,50 g			

PREPARAZIONE

Besciamella: sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiustare di sale.

Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare e bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino unire la salsa di pomodoro. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Amalgamare ragu' e besciamella.
Cuocere la pasta molto al dente e raffreddare.
In un contenitore capiente amalgamare la pasta e il ragu' con la besciamella.

Distribuire in una teglia da forno e cospargere con uno strato con il formaggio grattugiato.
Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | ELABORATO/SFORMATO

PASTA PASTICCIAIA

Utenza: INFANZIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	337,94 kcal
Valore energetico	1.413,94 kJ
Peso a Crudo	232,50 g
Densità calorica	1,45 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,48 g
Grassi	9,97 g
Di cui grassi Saturi	3,68 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,47 g
Acidi Polinsaturi	0,84 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	0,72 g
Carboidrati	52,91 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,06 g
Colesterolo	16,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,94 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,38 mg
Vit. B3 (niacina)	1,95 mg
Vit. A (retinolo eq)	344,88 µg
Vit. C	26,49 mg
Sale	765,025 mg

Sali Minerali

Potassio	428,05 mg
Ferro	1,63 mg
Calcio	228,04 mg
Fosforo	272,71 mg
Magnesio	41,85 mg
Zinco	1,66 mg
Rame	0,23 mg
Selenio	2,15 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	273,94 g	231,00 g
LATTE BIO INTERO UHT BIOLOGICO	100,00 g	100,00 g
PASTA SECCA BIO BIOLOGICO	97,50 g	50,00 g
ZUCCHINE BIO BIOLOGICO	20,20 g	20,00 g
CAROTE BIO BIOLOGICO	20,20 g	20,00 g
BROCCOLI BIO GELO BIOLOGICO	15,00 g	20,00 g
FARINA BIANCA	8,00 g	8,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE BIO BIOLOGICO	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	4,00 g	4,00 g

PREPARAZIONE

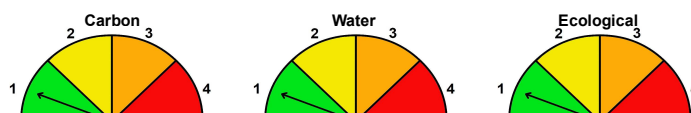
Besciamella: sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiustare di sale.

Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare e bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino unire la salsa di pomodoro. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Amalgamare ragu' e besciamella.
Cuocere la pasta molto al dente e raffreddare.
In un contenitore capiente amalgamare la pasta e il ragu' con la besciamella.

Distribuire in una teglia da forno e cospargere con uno strato con il formaggio grattugiato.

Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



PASTA PASTICCATA

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
LATTE BIO INTERO UHT <i>BIOLOGICO</i>	100,00 g	100,00 g	ROSMARINO		q.b.
PASTA SECCA BIO <i>BIOLOGICO</i>	97,50 g	50,00 g	SALE FINO		q.b.
ZUCCHINE BIO <i>BIOLOGICO</i>	20,20 g	20,00 g			
CAROTE BIO <i>BIOLOGICO</i>	20,20 g	20,00 g			
BROCCOLI BIO GELO <i>BIOLOGICO</i>	15,00 g	20,00 g			
FARINA BIANCA	8,00 g	8,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	5,00 g	5,00 g			
CIPOLLE BIO <i>BIOLOGICO</i>	4,04 g	4,00 g			
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	4,00 g	4,00 g			

PREPARAZIONE

Besciamella: sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiustare di sale.

Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare e bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino unire la salsa di pomodoro. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Amalgamare ragu' e besciamella.
Cuocere la pasta molto al dente e raffreddare.
In un contenitore capiente amalgamare la pasta e il ragu' con la besciamella.

Distribuire in una teglia da forno e cospargere con uno strato con il formaggio grattugiato.
Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | ELABORATO/SFORMATO

PASTA PASTICCIAIA

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	376,90 kcal
Valore energetico	1.576,95 kJ
Peso a Crudo	258,50 g
Densità calorica	1,46 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,84 g
Grassi	10,14 g
Di cui grassi Saturi	3,71 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,49 g
Acidi Polinsaturi	0,90 g
Acido Linoleico	0,12 g
Acido Linolenico	0,79 g
Carboidrati	61,43 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,70 g
Colesterolo	16,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,15 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,41 mg
Vit. B3 (niacina)	2,33 mg
Vit. A (retinolo eq)	413,86 µg
Vit. C	32,79 mg
Sale	781,775 mg

Sali Minerali

Potassio	487,65 mg
Ferro	1,91 mg
Calcio	238,59 mg
Fosforo	300,51 mg
Magnesio	47,50 mg
Zinco	1,92 mg
Rame	0,27 mg
Selenio	2,47 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	308,30 g	257,00 g
LATTE BIO INTERO UHT BIOLOGICO	100,00 g	100,00 g
PASTA SECCA BIO BIOLOGICO	117,00 g	60,00 g
ZUCCHINE BIO BIOLOGICO	25,25 g	25,00 g
CAROTE BIO BIOLOGICO	25,25 g	25,00 g
BROCCOLI BIO GELO BIOLOGICO	18,75 g	25,00 g
FARINA BIANCA	8,00 g	8,00 g
CIPOLLE BIO BIOLOGICO	5,05 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	4,00 g	4,00 g

PREPARAZIONE

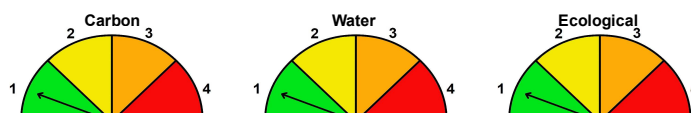
Besciamella: sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiustare di sale.

Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare e bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino unire la salsa di pomodoro. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Amalgamare ragu' e besciamella.
Cuocere la pasta molto al dente e raffreddare.
In un contenitore capiente amalgamare la pasta e il ragu' con la besciamella.

Distribuire in una teglia da forno e cospargere con uno strato con il formaggio grattugiato.

Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



PASTA PASTICCATA

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
LATTE BIO INTERO UHT <i>BIOLOGICO</i>	100,00 g	100,00 g	ROSMARINO		q.b.
PASTA SECCA BIO <i>BIOLOGICO</i>	117,00 g	60,00 g	SALE FINO		q.b.
ZUCCHINE BIO <i>BIOLOGICO</i>	25,25 g	25,00 g			
CAROTE BIO <i>BIOLOGICO</i>	25,25 g	25,00 g			
BROCCOLI BIO GELO <i>BIOLOGICO</i>	18,75 g	25,00 g			
FARINA BIANCA	8,00 g	8,00 g			
CIPOLLE BIO <i>BIOLOGICO</i>	5,05 g	5,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	5,00 g	5,00 g			
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	4,00 g	4,00 g			

PREPARAZIONE

Besciamella: sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiustare di sale.

Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare e bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino unire la salsa di pomodoro. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Amalgamare ragu' e besciamella.
Cuocere la pasta molto al dente e raffreddare.
In un contenitore capiente amalgamare la pasta e il ragu' con la besciamella.

Distribuire in una teglia da forno e cospargere con uno strato con il formaggio grattugiato.
Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | ELABORATO/SFORMATO

PASTA PASTICCIAIA

Utenza: ADULTI 1
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	456,49 kcal
Valore energetico	1.909,95 kJ
Peso a Crudo	279,50 g
Densità calorica	1,63 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	16,02 g
Grassi	11,42 g
Di cui grassi Saturi	3,89 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,25 g
Acidi Polinsaturi	1,12 g
Acido Linoleico	0,14 g
Acido Linolenico	0,99 g
Carboidrati	77,25 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,24 g
Colesterolo	16,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,17 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,45 mg
Vit. B3 (niacina)	2,83 mg
Vit. A (retinolo eq)	414,22 µg
Vit. C	32,79 mg
Sale	783,775 mg

Sali Minerali

Potassio	526,05 mg
Ferro	2,19 mg
Calcio	242,99 mg
Fosforo	338,31 mg
Magnesio	57,70 mg
Zinco	2,15 mg
Rame	0,34 mg
Selenio	3,01 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	348,30 g	278,00 g
LATTE BIO INTERO UHT BIOLOGICO	100,00 g	100,00 g
PASTA SECCA BIO BIOLOGICO	156,00 g	80,00 g
ZUCCHINE BIO BIOLOGICO	25,25 g	25,00 g
CAROTE BIO BIOLOGICO	25,25 g	25,00 g
BROCCOLI BIO GELO BIOLOGICO	18,75 g	25,00 g
FARINA BIANCA	8,00 g	8,00 g
CIPOLLE BIO BIOLOGICO	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	5,00 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g

PREPARAZIONE

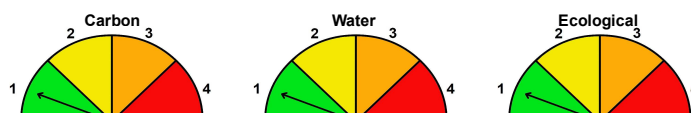
Besciamella: sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiustare di sale.

Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare e bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino unire la salsa di pomodoro. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Amalgamare ragu' e besciamella.
Cuocere la pasta molto al dente e raffreddare.
In un contenitore capiente amalgamare la pasta e il ragu' con la besciamella.

Distribuire in una teglia da forno e cospargere con uno strato con il formaggio grattugiato.

Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



PASTA PASTICCATA

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
LATTE BIO INTERO UHT <i>BIOLOGICO</i>	100,00 g	100,00 g	ROSMARINO		q.b.
PASTA SECCA BIO <i>BIOLOGICO</i>	156,00 g	80,00 g	SALE FINO		q.b.
ZUCCHINE BIO <i>BIOLOGICO</i>	25,25 g	25,00 g			
CAROTE BIO <i>BIOLOGICO</i>	25,25 g	25,00 g			
BROCCOLI BIO GELO <i>BIOLOGICO</i>	18,75 g	25,00 g			
FARINA BIANCA	8,00 g	8,00 g			
CIPOLLE BIO <i>BIOLOGICO</i>	5,05 g	5,00 g			
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	5,00 g	5,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	5,00 g	5,00 g			

PREPARAZIONE

Besciamella: sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiustare di sale.

Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare e bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino unire la salsa di pomodoro. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Amalgamare ragu' e besciamella.
Cuocere la pasta molto al dente e raffreddare.
In un contenitore capiente amalgamare la pasta e il ragu' con la besciamella.

Distribuire in una teglia da forno e cospargere con uno strato con il formaggio grattugiato.
Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | ELABORATO/SFORMATO

PASTA PASTICCIAATA

Utenza: ADULTI 2
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	527,09 kcal
Valore energetico	2.205,34 kJ
Peso a Crudo	299,50 g
Densità calorica	1,76 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	18,20 g
Grassi	11,70 g
Di cui grassi Saturi	3,94 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,28 g
Acidi Polinsaturi	1,26 g
Acido Linoleico	0,15 g
Acido Linolenico	1,12 g
Carboidrati	93,07 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,78 g
Colesterolo	16,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,19 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,49 mg
Vit. B3 (niacina)	3,33 mg
Vit. A (retinolo eq)	414,22 µg
Vit. C	32,79 mg
Sale	785,775 mg

Sali Minerali

Potassio	564,45 mg
Ferro	2,47 mg
Calcio	247,39 mg
Fosforo	376,11 mg
Magnesio	67,90 mg
Zinco	2,38 mg
Rame	0,40 mg
Selenio	3,55 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	387,30 g	298,00 g
LATTE BIO INTERO UHT BIOLOGICO	100,00 g	100,00 g
PASTA SECCA BIO BIOLOGICO	195,00 g	100,00 g
ZUCCHINE BIO BIOLOGICO	25,25 g	25,00 g
CAROTE BIO BIOLOGICO	25,25 g	25,00 g
BROCCOLI BIO GELO BIOLOGICO	18,75 g	25,00 g
FARINA BIANCA	8,00 g	8,00 g
CIPOLLE BIO BIOLOGICO	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	5,00 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g

PREPARAZIONE

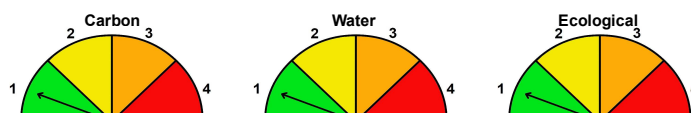
Besciamella: sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiustare di sale.

Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare e bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino unire la salsa di pomodoro. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Amalgamare ragu' e besciamella.
Cuocere la pasta molto al dente e raffreddare.
In un contenitore capiente amalgamare la pasta e il ragu' con la besciamella.

Distribuire in una teglia da forno e cospargere con uno strato con il formaggio grattugiato.

Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



PASTA PASTICCIA

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
LATTE BIO INTERO UHT <i>BIOLOGICO</i>	100,00 g	100,00 g	ROSMARINO		q.b.
PASTA SECCA BIO <i>BIOLOGICO</i>	195,00 g	100,00 g	SALE FINO		q.b.
ZUCCHINE BIO <i>BIOLOGICO</i>	25,25 g	25,00 g			
CAROTE BIO <i>BIOLOGICO</i>	25,25 g	25,00 g			
BROCCOLI BIO GELO <i>BIOLOGICO</i>	18,75 g	25,00 g			
FARINA BIANCA	8,00 g	8,00 g			
CIPOLLE BIO <i>BIOLOGICO</i>	5,05 g	5,00 g			
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	5,00 g	5,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	5,00 g	5,00 g			

PREPARAZIONE

Besciamella: sciogliere il burro e versare a pioggia la farina, aggiungere il latte bollente, mescolare bene fino ad ottenere una salsa liscia ed omogenea. Aggiustare di sale.

Per il ragu' di carne: Preparare un soffritto di verdura con carote e cipolle. Aggiungere la carne facendola rosolare e bagnare il tutto con del vino rosso. Far evaporare il vino unire la salsa di pomodoro. Aromatizzare con del rosmarino precedentemente lavato. Regolare di sale e cuocere per il tempo necessario.

Amalgamare ragu' e besciamella.
Cuocere la pasta molto al dente e raffreddare.
In un contenitore capiente amalgamare la pasta e il ragu' con la besciamella.

Distribuire in una teglia da forno e cospargere con uno strato con il formaggio grattugiato.
Infornare a 180°C fino a completa cottura e servire.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Primo | PASTA RIPIENA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	208,13 kcal
Valore energetico	870,82 kJ
Peso a Crudo	64,50 g
Densità calorica	3,23 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,36 g
Grassi	7,30 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	30,10 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	106,20 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,13 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,09 mg
Vit. B3 (niacina)	1,14 mg
Vit. A (retinolo eq)	65,63 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	887,35 mg

Sali Minerali

Potassio	118,35 mg
Ferro	0,97 mg
Calcio	93,65 mg
Fosforo	141,94 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

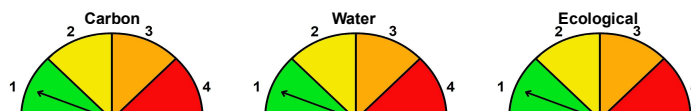
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	69,50 g	63,50 g
RAVIOLI DI MAGRO	66,00 g	60,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALVIA		q.b.
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Cuocere i ravioli ripieni con ricotta e spinaci in acqua bollente salata e lasciar cuocere per il tempo necessario in base al formato, mescolando di tanto in tanto. Scolare i ravioli e condirli con olio. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA RIPIENA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Utenza: INFANZIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	277,12 kcal
Valore energetico	1.159,47 kJ
Peso a Crudo	85,50 g
Densità calorica	3,24 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,80 g
Grassi	9,72 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	40,08 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	141,60 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,17 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	1,50 mg
Vit. A (retinolo eq)	86,79 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	1019,35 mg

Sali Minerali

Potassio	156,35 mg
Ferro	1,29 mg
Calcio	122,85 mg
Fosforo	189,14 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

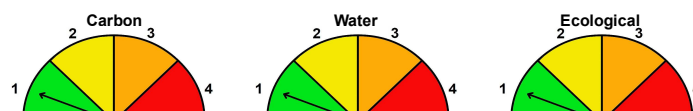
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	92,50 g	84,50 g
RAVIOLI DI MAGRO	88,00 g	80,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALVIA		q.b.
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Cuocere i ravioli ripieni con ricotta e spinaci in acqua bollente salata e lasciar cuocere per il tempo necessario in base al formato, mescolando di tanto in tanto. Scolare i ravioli e condirli con olio. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA RIPIENA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	427,12 kcal
Valore energetico	1.787,07 kJ
Peso a Crudo	135,50 g
Densità calorica	3,15 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,90 g
Grassi	13,27 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	65,03 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	230,10 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,27 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,20 mg
Vit. B3 (niacina)	2,40 mg
Vit. A (retinolo eq)	138,79 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	1349,35 mg

Sali Minerali

Potassio	251,35 mg
Ferro	2,09 mg
Calcio	195,85 mg
Fosforo	307,14 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

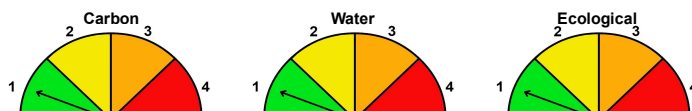
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	147,50 g	134,50 g
RAVIOLI DI MAGRO	143,00 g	130,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALVIA		q.b.
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Cuocere i ravioli ripieni con ricotta e spinaci in acqua bollente salata e lasciar cuocere per il tempo necessario in base al formato, mescolando di tanto in tanto. Scolare i ravioli e condirli con olio. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA RIPIENA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	436,11 kcal
Valore energetico	1.824,68 kJ
Peso a Crudo	136,50 g
Densità calorica	3,19 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,90 g
Grassi	14,27 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	65,03 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	230,10 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,27 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,20 mg
Vit. B3 (niacina)	2,40 mg
Vit. A (retinolo eq)	139,15 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	1349,35 mg

Sali Minerali

Potassio	251,35 mg
Ferro	2,09 mg
Calcio	195,85 mg
Fosforo	307,14 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

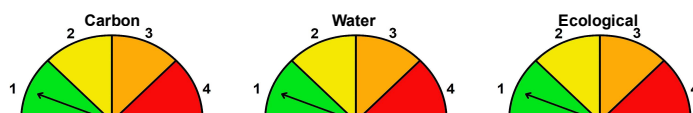
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	148,50 g	135,50 g
RAVIOLI DI MAGRO	143,00 g	130,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALVIA		q.b.
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Cuocere i ravioli ripieni con ricotta e spinaci in acqua bollente salata e lasciar cuocere per il tempo necessario in base al formato, mescolando di tanto in tanto. Scolare i ravioli e condirli con olio. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA RIPIENA

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	496,11 kcal
Valore energetico	2.075,72 kJ
Peso a Crudo	156,50 g
Densità calorica	3,17 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	18,34 g
Grassi	15,69 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	75,01 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	265,50 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,32 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,23 mg
Vit. B3 (niacina)	2,76 mg
Vit. A (retinolo eq)	159,95 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	1481,35 mg

Sali Minerali

Potassio	289,35 mg
Ferro	2,41 mg
Calcio	225,05 mg
Fosforo	354,34 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	170,50 g	155,50 g
RAVIOLI DI MAGRO	165,00 g	150,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALVIA		q.b.
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Cuocere i ravioli ripieni con ricotta e spinaci in acqua bollente salata e lasciar cuocere per il tempo necessario in base al formato, mescolando di tanto in tanto. Scolare i ravioli e condirli con olio. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO AL BURRO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	122,34 kcal
Valore energetico	511,87 kJ
Peso a Crudo	33,50 g
Densità calorica	3,65 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,03 g
Grassi	2,62 g
Di cui grassi Saturi	1,46 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,71 g
Acidi Poliinsaturi	0,08 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,05 g
Carboidrati	24,15 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,30 g
Colesterolo	7,50 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,03 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,39 mg
Vit. A (retinolo eq)	27,90 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	495,525 mg

Sali Minerali

Potassio	28,50 mg
Ferro	0,24 mg
Calcio	8,00 mg
Fosforo	28,69 mg
Magnesio	6,00 mg
Zinco	0,39 mg
Rame	0,05 mg
Selenio	3,00 µg

ALLERGENI

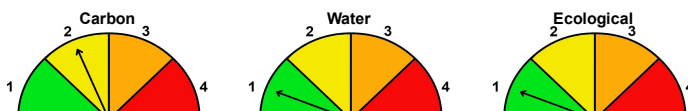
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	66,00 g	33,00 g
RISO BIO	63,00 g	30,00 g
BIOLOGICO		
BURRO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

In una pentola aggiungere acqua e sale, quando arriva ad ebollizione aggiungere il riso fino a completa cottura.
Scolare ed aggiungere il burro.
Mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO AL BURRO

Utenza: **INFANZIA**
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	229,52 kcal
Valore energetico	960,31 kJ
Peso a Crudo	64,50 g
Densità calorica	3,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,05 g
Grassi	3,58 g
Di cui grassi Saturi	1,95 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,95 g
Acidi Polinsaturi	0,11 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,06 g
Carboidrati	48,28 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,60 g
Colesterolo	10,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,07 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,78 mg
Vit. A (retinolo eq)	37,20 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	499,45 mg

Sali Minerali

Potassio	56,25 mg
Ferro	0,48 mg
Calcio	15,45 mg
Fosforo	57,05 mg
Magnesio	12,00 mg
Zinco	0,78 mg
Rame	0,11 mg
Selenio	6,00 µg

ALLERGENI

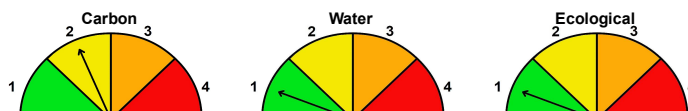
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	130,00 g	64,00 g
RISO BIO	126,00 g	60,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
BURRO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

In una pentola aggiungere acqua e sale, quando arriva ad ebollizione aggiungere il riso fino a completa cottura.
Scolare ed aggiungere il burro.
Mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO AL BURRO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	303,50 kcal
Valore energetico	1.269,84 kJ
Peso a Crudo	85,50 g
Densità calorica	3,55 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,40 g
Grassi	4,49 g
Di cui grassi Saturi	2,44 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,19 g
Acidi Polinsaturi	0,14 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,08 g
Carboidrati	64,38 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,80 g
Colesterolo	12,50 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,09 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	1,04 mg
Vit. A (retinolo eq)	46,50 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	502,125 mg

Sali Minerali

Potassio	74,80 mg
Ferro	0,64 mg
Calcio	20,50 mg
Fosforo	76,01 mg
Magnesio	16,00 mg
Zinco	1,04 mg
Rame	0,14 mg
Selenio	8,00 µg

ALLERGENI

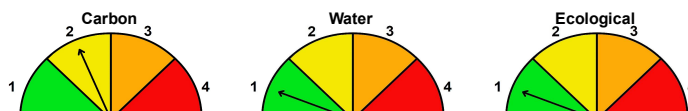
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	173,00 g	85,00 g
RISO BIO	168,00 g	80,00 g
BIOLOGICO		
BURRO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

In una pentola aggiungere acqua e sale, quando arriva ad ebollizione aggiungere il riso fino a completa cottura.
Scolare ed aggiungere il burro.
Mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO AL BURRO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	303,50 kcal
Valore energetico	1.269,84 kJ
Peso a Crudo	85,50 g
Densità calorica	3,55 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,40 g
Grassi	4,49 g
Di cui grassi Saturi	2,44 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,19 g
Acidi Polinsaturi	0,14 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,08 g
Carboidrati	64,38 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,80 g
Colesterolo	12,50 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,09 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	1,04 mg
Vit. A (retinolo eq)	46,50 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	502,125 mg

Sali Minerali

Potassio	74,80 mg
Ferro	0,64 mg
Calcio	20,50 mg
Fosforo	76,01 mg
Magnesio	16,00 mg
Zinco	1,04 mg
Rame	0,14 mg
Selenio	8,00 µg

ALLERGENI

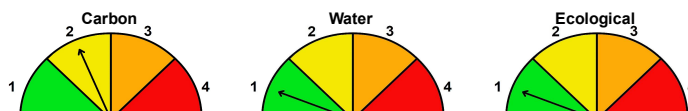
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	173,00 g	85,00 g
RISO BIO	168,00 g	80,00 g
BIOLOGICO		
BURRO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

In una pentola aggiungere acqua e sale, quando arriva ad ebollizione aggiungere il riso fino a completa cottura.
Scolare ed aggiungere il burro.
Mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO AL BURRO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	303,50 kcal
Valore energetico	1.269,84 kJ
Peso a Crudo	85,50 g
Densità calorica	3,55 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,40 g
Grassi	4,49 g
Di cui grassi Saturi	2,44 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,19 g
Acidi Polinsaturi	0,14 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,08 g
Carboidrati	64,38 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,80 g
Colesterolo	12,50 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,09 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	1,04 mg
Vit. A (retinolo eq)	46,50 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	502,125 mg

Sali Minerali

Potassio	74,80 mg
Ferro	0,64 mg
Calcio	20,50 mg
Fosforo	76,01 mg
Magnesio	16,00 mg
Zinco	1,04 mg
Rame	0,14 mg
Selenio	8,00 µg

ALLERGENI

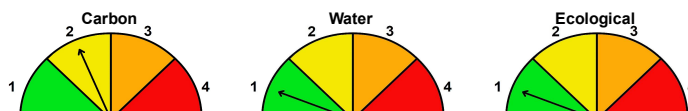
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	173,00 g	85,00 g
RISO BIO	168,00 g	80,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
BURRO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

In una pentola aggiungere acqua e sale, quando arriva ad ebollizione aggiungere il riso fino a completa cottura.
Scolare ed aggiungere il burro.
Mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO AL POMODORO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	207,75 kcal
Valore energetico	869,23 kJ
Peso a Crudo	89,50 g
Densità calorica	2,32 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,89 g
Grassi	3,39 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	43,06 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,03 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,27 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	1,08 mg
Vit. A (retinolo eq)	125,08 µg
Vit. C	5,51 mg
Sale	525,75 mg

Sali Minerali

Potassio	161,55 mg
Ferro	0,56 mg
Calcio	18,28 mg
Fosforo	60,26 mg
Magnesio	14,23 mg
Zinco	0,96 mg
Rame	0,12 mg
Selenio	5,14 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-

SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO Presente

SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	138,78 g	89,00 g
RISO RIBE	105,00 g	50,00 g
POMODORI PELATI	9,75 g	15,00 g
PATATE IV GAMMA	10,00 g	10,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	3,00 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SEDANO	3,03 g	3,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Tritare parte della cipolla e delle carote e farle appassire nell'olio a fuoco moderato senza farle colorire troppo.

Versare i pelati e cuocere per circa 10 minuti a fuoco medio.

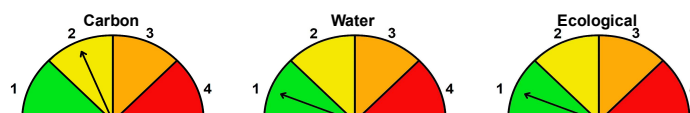
Passare il sugo con il passaverdura, aggiungere il sale e tenere al caldo ma senza cuocere ulteriormente.

Affettare il resto della cipolla e farla appassire con il burro, quando sarà morbida unire il riso e farlo tostare.

Cuocere il risotto per circa 20 minuti aggiungendo progressivamente il brodo salato.

A metà cottura unire il sugo di pomodoro e amalgamare.

Levare dal fuoco, aggiungere il parmigiano, mantecate e mantenete a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO AL POMODORO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	260,70 kcal
Valore energetico	1.090,77 kJ
Peso a Crudo	109,50 g
Densità calorica	2,38 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,67 g
Grassi	5,46 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	51,39 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,21 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,28 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	1,26 mg
Vit. A (retinolo eq)	147,93 µg
Vit. C	6,83 mg
Sale	532,125 mg

Sali Minerali

Potassio	187,85 mg
Ferro	0,67 mg
Calcio	21,94 mg
Fosforo	72,01 mg
Magnesio	16,39 mg
Zinco	1,10 mg
Rame	0,14 mg
Selenio	6,17 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-

SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO Presente

SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-



INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	168,04 g	109,00 g
RISO RIBBE	126,00 g	60,00 g
POMODORI PELATI	13,00 g	20,00 g
PATATE IV GAMMA	10,00 g	10,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SEDANO	4,04 g	4,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Tritare parte della cipolla e delle carote e farle appassire nell'olio a fuoco moderato senza farle colorire troppo.

Versare i pelati e cuocere per circa 10 minuti a fuoco medio.

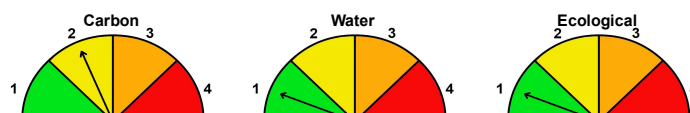
Passare il sugo con il passaverdura, aggiungere il sale e tenere al caldo ma senza cuocere ulteriormente.

Affettare il resto della cipolla e farla appassire con il burro, quando sarà morbida unire il riso e farlo tostare.

Cuocere il risotto per circa 20 minuti aggiungendo progressivamente il brodo salato.

A metà cottura unire il sugo di pomodoro e amalgamare.

Levare dal fuoco, aggiungere il parmigiano, mantecate e mantenete a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO AL POMODORO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	329,40 kcal
Valore energetico	1.378,21 kJ
Peso a Crudo	140,50 g
Densità calorica	2,34 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,15 g
Grassi	5,59 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	67,80 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,52 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,30 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	1,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	190,00 µg
Vit. C	8,95 mg
Sale	540,375 mg

Sali Minerali

Potassio	232,05 mg
Ferro	0,85 mg
Calcio	27,95 mg
Fosforo	93,66 mg
Magnesio	20,55 mg
Zinco	1,37 mg
Rame	0,18 mg
Selenio	8,20 µg

ALLERGENI

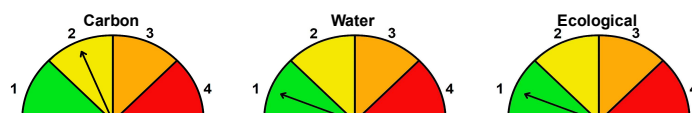
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	217,55 g	140,00 g
RISO RIBE	168,00 g	80,00 g
POMODORI PELATI	19,50 g	30,00 g
PATATE IV GAMMA	10,00 g	10,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Tritare parte della cipolla e delle carote e farle appassire nell'olio a fuoco moderato senza farle colorire troppo.
Versare i pelati e cuocere per circa 10 minuti a fuoco medio.
Passare il sugo con il passaverdura, aggiungere il sale e tenere al caldo ma senza cuocere ulteriormente.
Affettare il resto della cipolla e farla appassire con il burro, quando sarà morbida unire il riso e farlo tostare.
Cuocere il risotto per circa 20 minuti aggiungendo progressivamente il brodo salato.
A metà cottura unire il sugo di pomodoro e amalgamare.
Levare dal fuoco, aggiungere il parmigiano, mantecate e mantenete a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO AL POMODORO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	393,78 kcal
Valore energetico	1.647,55 kJ
Peso a Crudo	153,00 g
Densità calorica	2,57 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,38 g
Grassi	5,66 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	83,48 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,57 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,22 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	1,83 mg
Vit. A (retinolo eq)	156,05 µg
Vit. C	7,93 mg
Sale	527,5625 mg

Sali Minerali

Potassio	234,45 mg
Ferro	0,97 mg
Calcio	30,25 mg
Fosforo	109,53 mg
Magnesio	23,88 mg
Zinco	1,53 mg
Rame	0,21 mg
Selenio	10,10 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-

SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO Presente

SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	252,03 g	152,50 g
RISO RIBE	210,00 g	100,00 g
POMODORI PELATI	19,50 g	30,00 g
PATATE IV GAMMA	10,00 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	2,50 g	2,50 g
CIPOLLE IV GAMMA	2,50 g	2,50 g
SEDANO	2,53 g	2,50 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Tritare parte della cipolla e delle carote e farle appassire nell'olio a fuoco moderato senza farle colorire troppo.

Versare i pelati e cuocere per circa 10 minuti a fuoco medio.

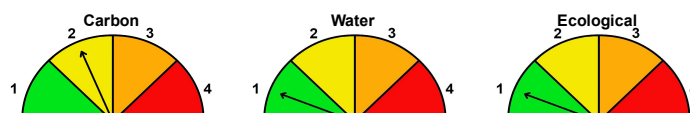
Passare il sugo con il passaverdura, aggiungere il sale e tenere al caldo ma senza cuocere ulteriormente.

Affettare il resto della cipolla e farla appassire con il burro, quando sarà morbida unire il riso e farlo tostare.

Cuocere il risotto per circa 20 minuti aggiungendo progressivamente il brodo salato.

A metà cottura unire il sugo di pomodoro e amalgamare.

Levare dal fuoco, aggiungere il parmigiano, mantecate e mantenete a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO AL POMODORO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	446,57 kcal
Valore energetico	1.868,45 kJ
Peso a Crudo	188,50 g
Densità calorica	2,37 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,43 g
Grassi	10,19 g
Di cui grassi Saturi	2,03 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,20 g
Acidi Polinsaturi	0,64 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,57 g
Carboidrati	84,48 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,90 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,33 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	2,03 mg
Vit. A (retinolo eq)	287,68 µg
Vit. C	12,55 mg
Sale	634,875 mg

Sali Minerali

Potassio	302,45 mg
Ferro	1,07 mg
Calcio	93,00 mg
Fosforo	151,86 mg
Magnesio	27,70 mg
Zinco	1,83 mg
Rame	0,24 mg
Selenio	10,80 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	280,55 g	188,00 g
RISO RIBE	210,00 g	100,00 g
POMODORI PELATI	32,50 g	50,00 g
PATATE IV GAMMA	10,00 g	10,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Tritare parte della cipolla e delle carote e farle appassire nell'olio a fuoco moderato senza farle colorire troppo.
Versare i pelati e cuocere per circa 10 minuti a fuoco medio.
Passare il sugo con il passaverdura, aggiungere il sale e tenere al caldo ma senza cuocere ulteriormente.
Affettare il resto della cipolla e farla appassire con il burro, quando sarà morbida unire il riso e farlo tostare.
Cuocere il risotto per circa 20 minuti aggiungendo progressivamente il brodo salato.
A metà cottura unire il sugo di pomodoro e amalgamare.
Levare dal fuoco, aggiungere il parmigiano, mantecate e mantenete a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO ALL'OLIO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	195,47 kcal
Valore energetico	817,85 kJ
Peso a Crudo	53,50 g
Densità calorica	3,65 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,70 g
Grassi	3,15 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	40,65 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,25 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,17 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	1,30 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,08 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	502,5 mg

Sali Minerali

Potassio	75,45 mg
Ferro	1,46 mg
Calcio	30,05 mg
Fosforo	100,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	1,00 mg
Rame	0,17 mg
Selenio	7,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

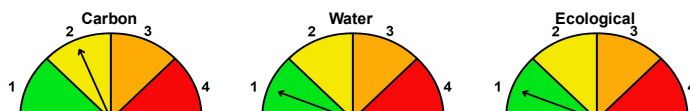
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	108,00 g	53,00 g
RISO RIBE PARBOILED BIO <i>BIOLOGICO</i>	105,00 g	50,00 g
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

In una pentola aggiungere acqua e sale, quando arriva ad ebollizione aggiungere il riso fino a completa cottura.

Scolare ed aggiungere l'olio.

Mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO ALL'OLIO

Utenza: **INFANZIA**
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	238,16 kcal
Valore energetico	996,46 kJ
Peso a Crudo	64,50 g
Densità calorica	3,69 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,44 g
Grassi	4,18 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	48,78 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,30 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,20 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,05 mg
Vit. B3 (niacina)	1,56 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,44 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	504,75 mg

Sali Minerali

Potassio	90,45 mg
Ferro	1,75 mg
Calcio	36,05 mg
Fosforo	120,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	1,20 mg
Rame	0,20 mg
Selenio	8,40 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

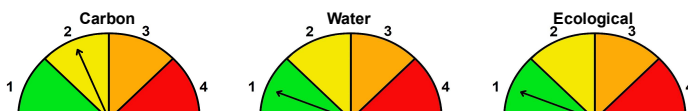
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	130,00 g	64,00 g
RISO RIBE PARBOILED BIO <i>BIOLOGICO</i>	126,00 g	60,00 g
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

In una pentola aggiungere acqua e sale, quando arriva ad ebollizione aggiungere il riso fino a completa cottura.

Scolare ed aggiungere l'olio.

Mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO ALL'OLIO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	305,56 kcal
Valore energetico	1.278,46 kJ
Peso a Crudo	84,50 g
Densità calorica	3,62 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,92 g
Grassi	4,24 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	65,04 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,40 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,27 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	2,08 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,44 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	509,25 mg

Sali Minerali

Potassio	120,45 mg
Ferro	2,33 mg
Calcio	48,05 mg
Fosforo	160,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	1,60 mg
Rame	0,27 mg
Selenio	11,20 µg

ALLERGENI

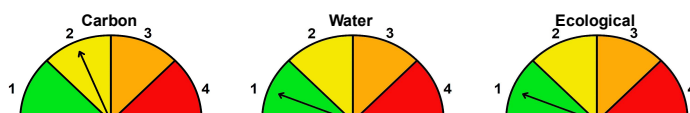
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	172,00 g	84,00 g
RISO RIBE PARBOILED BIO BIOLOGICO	168,00 g	80,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

In una pentola aggiungere acqua e sale, quando arriva ad ebollizione aggiungere il riso fino a completa cottura.
Scolare ed aggiungere l'olio.
Mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO ALL'OLIO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	359,48 kcal
Valore energetico	1.504,04 kJ
Peso a Crudo	103,00 g
Densità calorica	3,49 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,40 g
Grassi	2,80 g
Di cui grassi Saturi	0,36 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,82 g
Acidi Polinsaturi	0,19 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,17 g
Carboidrati	81,30 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,50 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,34 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	2,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	0,90 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	513,75 mg

Sali Minerali

Potassio	150,45 mg
Ferro	2,91 mg
Calcio	60,05 mg
Fosforo	200,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	2,00 mg
Rame	0,34 mg
Selenio	14,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

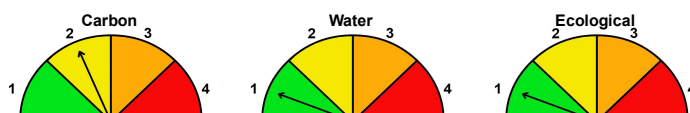
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	212,50 g	102,50 g
RISO RIBE PARBOILED BIO <i>BIOLOGICO</i>	210,00 g	100,00 g
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	2,50 g	2,50 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

In una pentola aggiungere acqua e sale, quando arriva ad ebollizione aggiungere il riso fino a completa cottura.

Scolare ed aggiungere l'olio.

Mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISO ALL'OLIO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	381,95 kcal
Valore energetico	1.598,08 kJ
Peso a Crudo	105,50 g
Densità calorica	3,62 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,40 g
Grassi	5,30 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	81,30 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,50 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,34 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	2,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,80 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	513,75 mg

Sali Minerali

Potassio	150,45 mg
Ferro	2,91 mg
Calcio	60,05 mg
Fosforo	200,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	2,00 mg
Rame	0,34 mg
Selenio	14,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

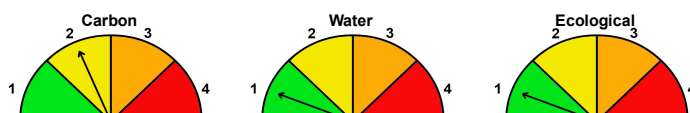
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	215,00 g	105,00 g
RISO RIBE PARBOILED BIO <i>BIOLOGICO</i>	210,00 g	100,00 g
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

In una pentola aggiungere acqua e sale, quando arriva ad ebollizione aggiungere il riso fino a completa cottura.

Scolare ed aggiungere l'olio.

Mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISOTTO ALLA ZUCCA

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	203,07 kcal
Valore energetico	849,64 kJ
Peso a Crudo	81,50 g
Densità calorica	2,49 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,81 g
Grassi	3,24 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	42,31 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,87 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,26 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	0,77 mg
Vit. A (retinolo eq)	154,54 µg
Vit. C	2,51 mg
Sale	520,25 mg

Sali Minerali

Potassio	96,15 mg
Ferro	0,59 mg
Calcio	18,18 mg
Fosforo	56,21 mg
Magnesio	11,03 mg
Zinco	0,83 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	5,14 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	131,08 g	76,00 g
RISO BIO	105,00 g	50,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
ZUCCA IV GAMMA	15,00 g	15,00 g
CAROTE		q.b.
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
SEDANO	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

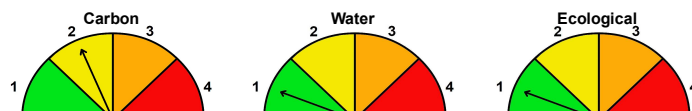
Riscaldare l'olio e fare soffriggere lentamente la cipolla precedentemente tritata sino ad ottenere un colore leggermente ambrato.

Aggiungere il riso e lasciarlo tostare alcuni minuti per farlo insaporire.

Sfumare con il vino bianco; cominciare a versare lentamente il brodo mescolando di tanto in tanto.

A cottura quasi ultimata aggiungere la zucca precedentemente lessata e tritata. Al termine della cottura regolare di sale e mantecare con il burro e il formaggio grattugiato.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISOTTO ALLA ZUCCA

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	255,55 kcal
Valore energetico	1.069,22 kJ
Peso a Crudo	100,50 g
Densità calorica	2,54 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,58 g
Grassi	5,29 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	50,57 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,03 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,28 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	0,93 mg
Vit. A (retinolo eq)	189,35 µg
Vit. C	3,60 mg
Sale	528,625 mg

Sali Minerali

Potassio	121,05 mg
Ferro	0,73 mg
Calcio	22,20 mg
Fosforo	68,51 mg
Magnesio	13,35 mg
Zinco	0,99 mg
Rame	0,12 mg
Selenio	6,20 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	161,10 g	95,00 g
RISO BIO	126,00 g	60,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
ZUCCA IV GAMMA	20,00 g	20,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
CAROTE		q.b.
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

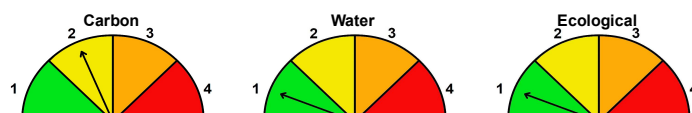
Riscaldare l'olio e fare soffriggere lentamente la cipolla precedentemente tritata sino ad ottenere un colore leggermente ambrato.

Aggiungere il riso e lasciarlo tostare alcuni minuti per farlo insaporire.

Sfumare con il vino bianco; cominciare a versare lentamente il brodo mescolando di tanto in tanto.

A cottura quasi ultimata aggiungere la zucca precedentemente lessata e tritata. Al termine della cottura regolare di sale e mantecare con il burro e il formaggio grattugiato.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISOTTO ALLA ZUCCA

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	356,95 kcal
Valore energetico	1.493,48 kJ
Peso a Crudo	140,50 g
Densità calorica	2,54 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,70 g
Grassi	5,42 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	75,04 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,38 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,31 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	1,37 mg
Vit. A (retinolo eq)	249,25 µg
Vit. C	4,50 mg
Sale	532,625 mg

Sali Minerali

Potassio	168,85 mg
Ferro	1,06 mg
Calcio	31,40 mg
Fosforo	100,71 mg
Magnesio	19,35 mg
Zinco	1,38 mg
Rame	0,18 mg
Selenio	9,20 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	234,10 g	135,00 g
RISO BIO	189,00 g	90,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
ZUCCA IV GAMMA	30,00 g	30,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
CAROTE		q.b.
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

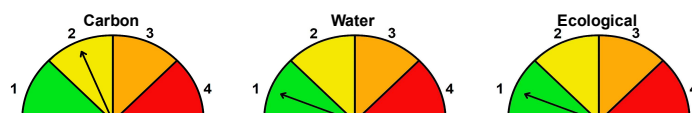
Riscaldare l'olio e fare soffriggere lentamente la cipolla precedentemente tritata sino ad ottenere un colore leggermente ambrato.

Aggiungere il riso e lasciarlo tostare alcuni minuti per farlo insaporire.

Sfumare con il vino bianco; cominciare a versare lentamente il brodo mescolando di tanto in tanto.

A cottura quasi ultimata aggiungere la zucca precedentemente lessata e tritata. Al termine della cottura regolare di sale e mantecare con il burro e il formaggio grattugiato.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISOTTO ALLA ZUCCA

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	417,12 kcal
Valore energetico	1.745,23 kJ
Peso a Crudo	153,50 g
Densità calorica	2,72 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,37 g
Grassi	8,46 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Polinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	83,08 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,48 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,32 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,05 mg
Vit. B3 (niacina)	1,50 mg
Vit. A (retinolo eq)	250,33 µg
Vit. C	4,50 mg
Sale	533,875 mg

Sali Minerali

Potassio	178,05 mg
Ferro	1,15 mg
Calcio	33,80 mg
Fosforo	110,11 mg
Magnesio	21,35 mg
Zinco	1,51 mg
Rame	0,20 mg
Selenio	10,20 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	258,10 g	148,00 g
RISO BIO	210,00 g	100,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
ZUCCA IV GAMMA	30,00 g	30,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
CAROTE		q.b.
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

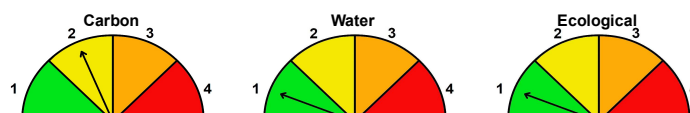
Riscaldare l'olio e fare soffriggere lentamente la cipolla precedentemente tritata sino ad ottenere un colore leggermente ambrato.

Aggiungere il riso e lasciarlo tostare alcuni minuti per farlo insaporire.

Sfumare con il vino bianco; cominciare a versare lentamente il brodo mescolando di tanto in tanto.

A cottura quasi ultimata aggiungere la zucca precedentemente lessata e tritata. Al termine della cottura regolare di sale e mantecare con il burro e il formaggio grattugiato.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISOTTO ALLA ZUCCA

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	420,72 kcal
Valore energetico	1.760,29 kJ
Peso a Crudo	173,50 g
Densità calorica	2,42 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,59 g
Grassi	8,48 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Polinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	83,78 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,58 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,33 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,05 mg
Vit. B3 (niacina)	1,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	370,13 µg
Vit. C	6,30 mg
Sale	534,375 mg

Sali Minerali

Potassio	218,45 mg
Ferro	1,33 mg
Calcio	37,80 mg
Fosforo	118,11 mg
Magnesio	21,35 mg
Zinco	1,51 mg
Rame	0,20 mg
Selenio	10,20 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	278,10 g	168,00 g
RISO BIO	210,00 g	100,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
ZUCCA IV GAMMA	50,00 g	50,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
CAROTE		q.b.
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

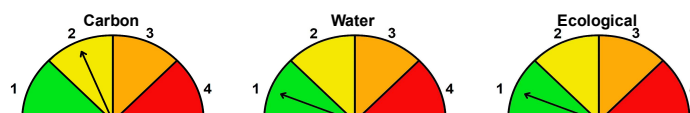
Riscaldare l'olio e fare soffriggere lentamente la cipolla precedentemente tritata sino ad ottenere un colore leggermente ambrato.

Aggiungere il riso e lasciarlo tostare alcuni minuti per farlo insaporire.

Sfumare con il vino bianco; cominciare a versare lentamente il brodo mescolando di tanto in tanto.

A cottura quasi ultimata aggiungere la zucca precedentemente lessata e tritata. Al termine della cottura regolare di sale e mantecare con il burro e il formaggio grattugiato.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	166,53 kcal
Valore energetico	696,76 kJ
Peso a Crudo	42,80 g
Densità calorica	3,89 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,40 g
Grassi	6,47 g
Di cui grassi Saturi	2,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,12 g
Acidi Polinsaturi	0,34 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	25,29 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,22 g
Colesterolo	10,77 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,10 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	0,79 mg
Vit. A (retinolo eq)	39,10 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	552,15 mg

Sali Minerali

Potassio	54,66 mg
Ferro	0,92 mg
Calcio	54,20 mg
Fosforo	82,00 mg
Magnesio	1,89 mg
Zinco	0,72 mg
Rame	0,12 mg
Selenio	4,56 µg

ALLERGENI

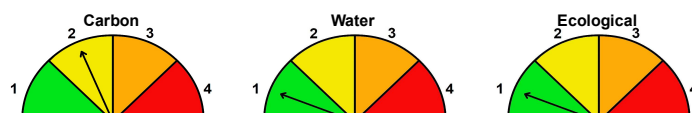
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	75,03 g	42,00 g
RISO PARBOILED	63,00 g	30,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	3,00 g	3,00 g
BURRO	3,00 g	3,00 g
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.
ZAFFERANO		q.b.

PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla in olio e aggiungere il riso da tostare.
Bagnare con il vino bianco, far evaporare e aggiungere lo zafferano.
Proseguire la cottura del riso aggiungendo poco per volta il brodo vegetale.
Al termine della cottura mantecare con burro e grana padano grattugiato.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	259,35 kcal
Valore energetico	1.085,12 kJ
Peso a Crudo	67,80 g
Densità calorica	3,83 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,60 g
Grassi	8,94 g
Di cui grassi Saturi	3,41 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,23 g
Acidi Polinsaturi	0,46 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	0,37 g
Carboidrati	41,78 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,33 g
Colesterolo	15,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,17 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	1,31 mg
Vit. A (retinolo eq)	55,40 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	591,825 mg

Sali Minerali

Potassio	87,21 mg
Ferro	1,50 mg
Calcio	89,83 mg
Fosforo	136,00 mg
Magnesio	3,15 mg
Zinco	1,20 mg
Rame	0,19 mg
Selenio	7,60 µg

ALLERGENI

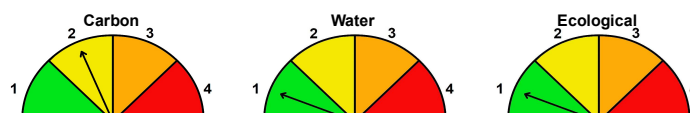
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	122,04 g	67,00 g
RISO PARBOILED	105,00 g	50,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
BURRO	4,00 g	4,00 g
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.
ZAFFERANO		q.b.

PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla in olio e aggiungere il riso da tostare.
Bagnare con il vino bianco, far evaporare e aggiungere lo zafferano.
Proseguire la cottura del riso aggiungendo poco per volta il brodo vegetale.
Al termine della cottura mantecare con burro e grana padano grattugiato.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	308,64 kcal
Valore energetico	1.291,35 kJ
Peso a Crudo	89,80 g
Densità calorica	3,44 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,38 g
Grassi	9,80 g
Di cui grassi Saturi	3,90 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,47 g
Acidi Polinsaturi	0,48 g
Acido Linoleico	0,10 g
Acido Linolenico	0,38 g
Carboidrati	50,15 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,40 g
Colesterolo	17,95 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,21 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vit. B3 (niacina)	1,57 mg
Vit. A (retinolo eq)	64,70 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	595,25 mg

Sali Minerali

Potassio	108,46 mg
Ferro	1,89 mg
Calcio	96,98 mg
Fosforo	163,56 mg
Magnesio	3,15 mg
Zinco	1,40 mg
Rame	0,23 mg
Selenio	9,00 µg

ALLERGENI

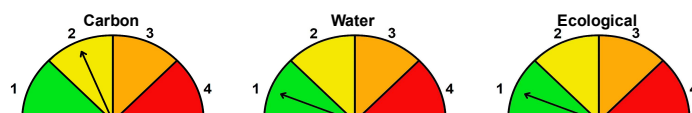
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	155,05 g	89,00 g
RISO PARBOILED	126,00 g	60,00 g
VINO BIANCO	10,00 g	10,00 g
<i>CONTIENE ALCOL</i>		
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
<i>DOP</i>		
BURRO	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.
ZAFFERANO		q.b.

PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla in olio e aggiungere il riso da tostare. Bagnare con il vino bianco, far evaporare e aggiungere lo zafferano. Proseguire la cottura del riso aggiungendo poco per volta il brodo vegetale. Al termine della cottura mantecare con burro e grana padano grattugiato. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	351,33 kcal
Valore energetico	1.469,96 kJ
Peso a Crudo	100,80 g
Densità calorica	3,49 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,12 g
Grassi	10,83 g
Di cui grassi Saturi	4,04 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,20 g
Acidi Polinsaturi	0,56 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	0,45 g
Carboidrati	58,28 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,45 g
Colesterolo	17,95 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,24 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	1,83 mg
Vit. A (retinolo eq)	65,06 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	597,5 mg

Sali Minerali

Potassio	123,46 mg
Ferro	2,18 mg
Calcio	102,98 mg
Fosforo	183,56 mg
Magnesio	3,15 mg
Zinco	1,60 mg
Rame	0,26 mg
Selenio	10,40 µg

ALLERGENI

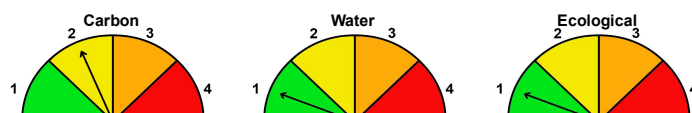
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	177,05 g	100,00 g
RISO PARBOILED	147,00 g	70,00 g
VINO BIANCO	10,00 g	10,00 g
CONTIENE ALCOL		
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
DOP		
BURRO	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.
ZAFFERANO		q.b.

PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla in olio e aggiungere il riso da tostare. Bagnare con il vino bianco, far evaporare e aggiungere lo zafferano. Proseguire la cottura del riso aggiungendo poco per volta il brodo vegetale. Al termine della cottura mantecare con burro e grana padano grattugiato. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | RISO ASCIUTTO

RISOTTO ALLO ZAFFERANO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	384,19 kcal
Valore energetico	1.607,46 kJ
Peso a Crudo	110,53 g
Densità calorica	3,48 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,83 g
Grassi	10,85 g
Di cui grassi Saturi	4,04 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,20 g
Acidi Polinsaturi	0,55 g
Acido Linoleico	0,10 g
Acido Linolenico	0,45 g
Carboidrati	66,24 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,49 g
Colesterolo	17,95 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,27 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,09 mg
Vit. B3 (niacina)	2,09 mg
Vit. A (retinolo eq)	64,92 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	598,7375 mg

Sali Minerali

Potassio	133,81 mg
Ferro	2,44 mg
Calcio	108,68 mg
Fosforo	202,88 mg
Magnesio	3,15 mg
Zinco	1,80 mg
Rame	0,30 mg
Selenio	11,80 µg

ALLERGENI

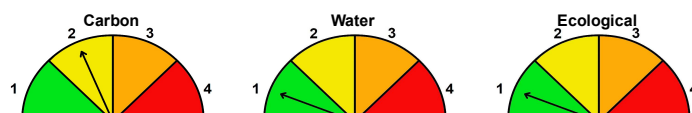
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	198,05 g	110,00 g
RISO PARBOILED	168,00 g	80,00 g
VINO BIANCO	10,00 g	10,00 g
CONTIENE ALCOL		
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
DOP		
BURRO	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.
ZAFFERANO		q.b.

PREPARAZIONE

Soffriggere la cipolla in olio e aggiungere il riso da tostare.
Bagnare con il vino bianco, far evaporare e aggiungere lo zafferano.
Proseguire la cottura del riso aggiungendo poco per volta il brodo vegetale.
Al termine della cottura mantecare con burro e grana padano grattugiato.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA RIPIENA

TORTELLINI AL POMODORO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	165,06 kcal
Valore energetico	690,61 kJ
Peso a Crudo	87,50 g
Densità calorica	1,89 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,40 g
Grassi	7,78 g
Di cui grassi Saturi	0,96 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,41 g
Acidi Polinsaturi	0,25 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,22 g
Carboidrati	17,49 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,21 g
Colesterolo	3,27 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,14 mg
Vit. A (retinolo eq)	77,34 µg
Vit. C	3,81 mg
Sale	558,375 mg

Sali Minerali

Potassio	51,15 mg
Ferro	0,07 mg
Calcio	38,15 mg
Fosforo	26,77 mg
Magnesio	2,37 mg
Zinco	0,16 mg
Rame	0,02 mg
Selenio	0,45 µg

ALLERGENI

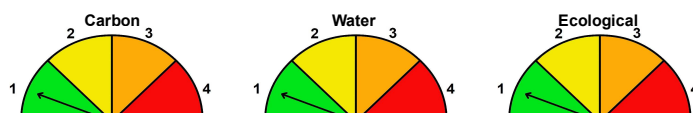
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	87,78 g	87,00 g
TORTELLI MAGRO BIO BIOLOGICO	66,00 g	60,00 g
POMODORI PELATI BIO BIOLOGICO	9,75 g	15,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	3,00 g	3,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	3,00 g	3,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	3,00 g	3,00 g
SEDANO BIO BIOLOGICO	3,03 g	3,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere i tortellini in acqua bollente salata e lasciar cuocere per il tempo necessario in base al formato, mescolando di tanto in tanto. Soffriggere la cipolla in olio, versare i pomodori pelati e frullati. Portare ad ebollizione e far cuocere per il tempo necessario. Al termine aggiustare di sale. Scolare i tortellini e condirli con la salsa di pomodoro. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA RIPIENA

TORTELLINI AL POMODORO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	222,18 kcal
Valore energetico	929,60 kJ
Peso a Crudo	126,50 g
Densità calorica	1,76 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,65 g
Grassi	10,42 g
Di cui grassi Saturi	1,28 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,21 g
Acidi Polinsaturi	0,33 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,30 g
Carboidrati	23,62 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,37 g
Colesterolo	4,36 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,27 mg
Vit. A (retinolo eq)	143,12 µg
Vit. C	6,88 mg
Sale	583 mg

Sali Minerali

Potassio	91,05 mg
Ferro	0,11 mg
Calcio	51,75 mg
Fosforo	38,09 mg
Magnesio	3,16 mg
Zinco	0,21 mg
Rame	0,02 mg
Selenio	0,60 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	123,54 g	126,00 g
TORTELLI MAGRO BIO BIOLOGICO	88,00 g	80,00 g
POMODORI PELATI BIO BIOLOGICO	19,50 g	30,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	4,00 g	4,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	4,00 g	4,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	4,00 g	4,00 g
SEDANO BIO BIOLOGICO	4,04 g	4,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere i tortellini in acqua bollente salata e lasciar cuocere per il tempo necessario in base al formato, mescolando di tanto in tanto. Soffriggere la cipolla in olio, versare i pomodori pelati e frullati. Portare ad ebollizione e far cuocere per il tempo necessario. Al termine aggiustare di sale. Scolare i tortellini e condirli con la salsa di pomodoro. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA RIPIENA

TORTELLINI AL POMODORO

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	339,15 kcal
Valore energetico	1.419,00 kJ
Peso a Crudo	190,50 g
Densità calorica	1,78 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,39 g
Grassi	14,96 g
Di cui grassi Saturi	1,60 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,01 g
Acidi Polinsaturi	0,42 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,37 g
Carboidrati	38,01 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,49 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	0,36 mg
Vit. A (retinolo eq)	188,90 µg
Vit. C	9,05 mg
Sale	606,5 mg

Sali Minerali

Potassio	119,45 mg
Ferro	0,15 mg
Calcio	64,90 mg
Fosforo	48,21 mg
Magnesio	3,95 mg
Zinco	0,26 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	0,75 µg

ALLERGENI

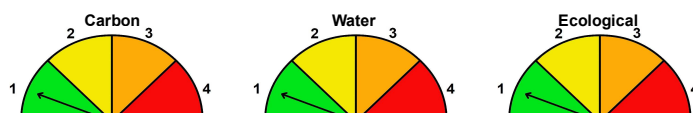
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	189,05 g	190,00 g
TORTELLI MAGRO BIO <i>BIOLOGICO</i>	143,00 g	130,00 g
POMODORI PELATI BIO <i>BIOLOGICO</i>	26,00 g	40,00 g
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	5,00 g	5,00 g
SEDANO BIO <i>BIOLOGICO</i>	5,05 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere i tortellini in acqua bollente salata e lasciar cuocere per il tempo necessario in base al formato, mescolando di tanto in tanto. Soffriggere la cipolla in olio, versare i pomodori pelati e frullati. Portare ad ebollizione e far cuocere per il tempo necessario. Al termine aggiustare di sale. Scolare i tortellini e condirli con la salsa di pomodoro. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA RIPIENA

TORTELLINI AL POMODORO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	341,25 kcal
Valore energetico	1.427,79 kJ
Peso a Crudo	200,50 g
Densità calorica	1,70 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,51 g
Grassi	15,01 g
Di cui grassi Saturi	1,60 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,01 g
Acidi Polinsaturi	0,42 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,37 g
Carboidrati	38,31 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,58 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	0,44 mg
Vit. A (retinolo eq)	228,90 µg
Vit. C	10,85 mg
Sale	608,75 mg

Sali Minerali

Potassio	142,45 mg
Ferro	0,17 mg
Calcio	65,80 mg
Fosforo	50,61 mg
Magnesio	3,95 mg
Zinco	0,26 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	0,75 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	195,55 g	200,00 g
TORTELLI MAGRO BIO	143,00 g	130,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
POMODORI PELATI BIO	32,50 g	50,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO BIO	5,00 g	5,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
<i>DOP</i>		
SEDANO BIO	5,05 g	5,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere i tortellini in acqua bollente salata e lasciar cuocere per il tempo necessario in base al formato, mescolando di tanto in tanto. Soffriggere la cipolla in olio, versare i pomodori pelati e frullati. Portare ad ebollizione e far cuocere per il tempo necessario. Al termine aggiustare di sale. Scolare i tortellini e condirli con la salsa di pomodoro. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Primo | PASTA RIPIENA

TORTELLINI AL POMODORO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	386,05 kcal
Valore energetico	1.615,23 kJ
Peso a Crudo	240,50 g
Densità calorica	1,61 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,45 g
Grassi	16,39 g
Di cui grassi Saturi	1,60 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,01 g
Acidi Polinsaturi	0,42 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,37 g
Carboidrati	44,51 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,76 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	0,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	308,90 µg
Vit. C	14,45 mg
Sale	613,25 mg

Sali Minerali

Potassio	188,45 mg
Ferro	0,21 mg
Calcio	67,60 mg
Fosforo	55,41 mg
Magnesio	3,95 mg
Zinco	0,26 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	0,75 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	230,55 g	240,00 g
TORTELLI MAGRO BIO <i>BIOLOGICO</i>	165,00 g	150,00 g
POMODORI PELATI BIO <i>BIOLOGICO</i>	45,50 g	70,00 g
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	5,00 g	5,00 g
SEDANO BIO <i>BIOLOGICO</i>	5,05 g	5,00 g
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere i tortellini in acqua bollente salata e lasciar cuocere per il tempo necessario in base al formato, mescolando di tanto in tanto. Soffriggere la cipolla in olio, versare i pomodori pelati e frullati. Portare ad ebollizione e far cuocere per il tempo necessario. Al termine aggiustare di sale. Scolare i tortellini e condirli con la salsa di pomodoro. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | PESCE



BASTONCINI DI MERLUZZO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	141,57 kcal
Valore energetico	592,33 kJ
Peso a Crudo	63,50 g
Densità calorica	2,23 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,60 g
Grassi	9,06 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Poliinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	9,00 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,05 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	0,18 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,08 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	491,25 mg

Sali Minerali

Potassio	0,45 mg
Ferro	0,43 mg
Calcio	27,65 mg
Fosforo	100,81 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

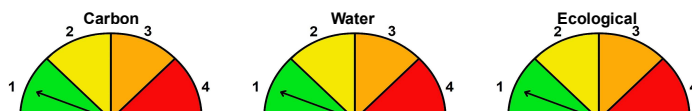
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	43,80 g	63,00 g
BASTONCINI PESCE GELO	40,80 g	60,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Adagiare i bastoncini di pesce su teglie da forno leggermente unte e cuocere a calore secco a 180°C per il tempo necessario.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | PESCE



BASTONCINI DI MERLUZZO

Utenza: **INFANZIA**
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	226,96 kcal
Valore energetico	949,60 kJ
Peso a Crudo	104,50 g
Densità calorica	2,17 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	11,00 g
Grassi	14,10 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	15,00 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vit. B3 (niacina)	0,30 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,44 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	491,25 mg

Sali Minerali

Potassio	0,45 mg
Ferro	0,71 mg
Calcio	46,05 mg
Fosforo	168,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

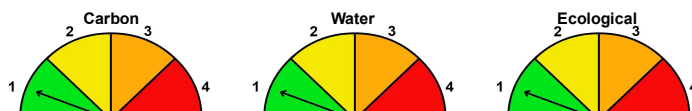
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	72,00 g	104,00 g
BASTONCINI PESCE GELO	68,00 g	100,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Adagiare i bastoncini di pesce su teglie da forno leggermente unte e cuocere a calore secco a 180°C per il tempo necessario.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | PESCE



BASTONCINI DI MERLUZZO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	265,16 kcal
Valore energetico	1.109,43 kJ
Peso a Crudo	124,50 g
Densità calorica	2,13 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,20 g
Grassi	16,12 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	18,00 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,10 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	0,36 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,44 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	491,25 mg

Sali Minerali

Potassio	0,45 mg
Ferro	0,85 mg
Calcio	55,25 mg
Fosforo	201,61 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	85,60 g	124,00 g
BASTONCINI PESCE GELO	81,60 g	120,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Adagiare i bastoncini di pesce su teglie da forno leggermente unte e cuocere a calore secco a 180°C per il tempo necessario.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | PESCE



BASTONCINI DI MERLUZZO

Utenza: ADULTI 1
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	388,75 kcal
Valore energetico	1.626,53 kJ
Peso a Crudo	185,50 g
Densità calorica	2,10 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	19,80 g
Grassi	23,18 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	27,00 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,14 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,13 mg
Vit. B3 (niacina)	0,54 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,80 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	491,25 mg

Sali Minerali

Potassio	0,45 mg
Ferro	1,27 mg
Calcio	82,85 mg
Fosforo	302,41 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

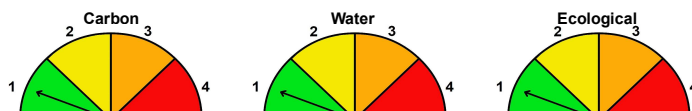
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	127,40 g	185,00 g
BASTONCINI PESCE GELO	122,40 g	180,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Adagiare i bastoncini di pesce su teglie da forno leggermente unte e cuocere a calore secco a 180°C per il tempo necessario.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | PESCE



BASTONCINI DI MERLUZZO

Utenza: ADULTI 2
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	426,95 kcal
Valore energetico	1.786,36 kJ
Peso a Crudo	205,50 g
Densità calorica	2,08 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	22,00 g
Grassi	25,20 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	30,00 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,16 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,14 mg
Vit. B3 (niacina)	0,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,80 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	491,25 mg

Sali Minerali

Potassio	0,45 mg
Ferro	1,41 mg
Calcio	92,05 mg
Fosforo	336,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

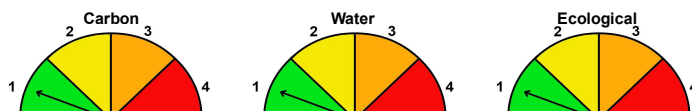
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	141,00 g	205,00 g
BASTONCINI PESCE GELO	136,00 g	200,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Adagiare i bastoncini di pesce su teglie da forno leggermente unte e cuocere a calore secco a 180°C per il tempo necessario.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	69,72 kcal
Valore energetico	291,71 kJ
Peso a Crudo	53,50 g
Densità calorica	1,30 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,49 g
Grassi	3,34 g
Di cui grassi Saturi	0,53 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,26 g
Acidi Poliinsaturi	0,32 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,25 g
Carboidrati	0,50 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,24 g
Colesterolo	24,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,24 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,09 mg
Vit. B3 (niacina)	3,37 mg
Vit. A (retinolo eq)	68,83 µg
Vit. C	1,80 mg
Sale	553,625 mg

Sali Minerali

Potassio	173,45 mg
Ferro	0,23 mg
Calcio	5,40 mg
Fosforo	88,11 mg
Magnesio	14,15 mg
Zinco	0,48 mg
Rame	0,04 mg
Selenio	4,20 µg

ALLERGENI

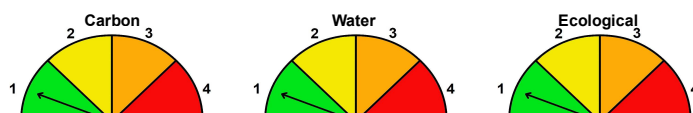
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	43,05 g	53,00 g
PETTO POLLO BIO	30,00 g	40,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
SEDANO BIO	5,05 g	5,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare e macinare la carne, "formare" gli hamburger con la carne, l'uovo, il grana padano grattugiato, il sale, gli aromi ed il pane grattugiato. Disporre in teglie GN oliate gli hamburger ed infornare a 180°C, unire il brodo vegetale e lasciar ultimare la cottura. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione



RICETTA

Secondo | POLLO

BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	88,71 kcal
Valore energetico	371,16 kJ
Peso a Crudo	64,50 g
Densità calorica	1,38 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	11,82 g
Grassi	4,42 g
Di cui grassi Saturi	0,70 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,01 g
Acidi Poliinsaturi	0,42 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,33 g
Carboidrati	0,50 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,24 g
Colesterolo	30,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,25 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	4,20 mg
Vit. A (retinolo eq)	69,19 µg
Vit. C	1,80 mg
Sale	561,875 mg

Sali Minerali

Potassio	210,45 mg
Ferro	0,27 mg
Calcio	5,80 mg
Fosforo	109,11 mg
Magnesio	17,35 mg
Zinco	0,54 mg
Rame	0,04 mg
Selenio	5,20 µg

ALLERGENI

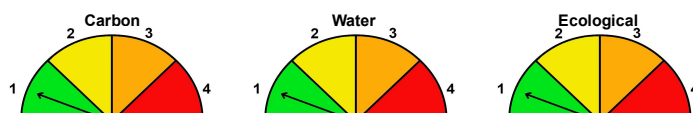
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	51,55 g	64,00 g
PETTO POLLO BIO BIOLOGICO	37,50 g	50,00 g
SEDANO BIO BIOLOGICO	5,05 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare e macinare la carne, "formare" gli hamburger con la carne, l'uovo, il grana padano grattugiato, il sale, gli aromi ed il pane grattugiato. Disporre in teglie GN oliate gli hamburger ed infornare a 180°C, unire il brodo vegetale e lasciar ultimare la cottura. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione



RICETTA

Secondo | POLLO

BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	94,77 kcal
Valore energetico	396,52 kJ
Peso a Crudo	70,50 g
Densità calorica	1,34 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,01 g
Grassi	4,50 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,02 g
Acidi Polinsaturi	0,43 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,33 g
Carboidrati	0,65 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,24 g
Colesterolo	33,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,26 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	4,64 mg
Vit. A (retinolo eq)	70,73 µg
Vit. C	1,95 mg
Sale	566,2375 mg

Sali Minerali

Potassio	232,30 mg
Ferro	0,33 mg
Calcio	10,85 mg
Fosforo	119,87 mg
Magnesio	18,95 mg
Zinco	0,58 mg
Rame	0,04 mg
Selenio	5,70 µg

ALLERGENI

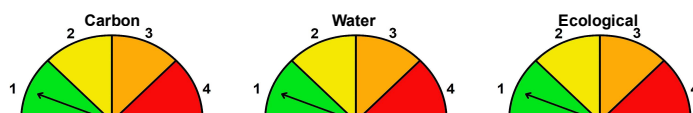
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	55,30 g	69,00 g
PETTO POLLO BIO BIOLOGICO	41,25 g	55,00 g
SEDANO BIO BIOLOGICO	5,05 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.
SALVIA		q.b.
ROSMARINO		q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare e macinare la carne, "formare" gli hamburger con la carne, l'uovo, il grana padano grattugiato, il sale, gli aromi ed il pane grattugiato. Disporre in teglie GN oliate gli hamburger ed infornare a 180°C, unire il brodo vegetale e lasciar ultimare la cottura. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione



RICETTA

Secondo | POLLO

BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	127,70 kcal
Valore energetico	534,30 kJ
Peso a Crudo	95,50 g
Densità calorica	1,34 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	18,81 g
Grassi	5,66 g
Di cui grassi Saturi	0,92 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,80 g
Acidi Poliinsaturi	0,56 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,43 g
Carboidrati	0,50 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,24 g
Colesterolo	48,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,28 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	6,69 mg
Vit. A (retinolo eq)	69,55 µg
Vit. C	1,80 mg
Sale	586,625 mg

Sali Minerali

Potassio	321,45 mg
Ferro	0,39 mg
Calcio	7,00 mg
Fosforo	172,11 mg
Magnesio	26,95 mg
Zinco	0,74 mg
Rame	0,06 mg
Selenio	8,20 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	75,05 g	95,00 g
PETTO POLLO BIO BIOLOGICO	60,00 g	80,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SEDANO BIO BIOLOGICO	5,05 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare e macinare la carne, "formare" gli hamburger con la carne, l'uovo, il grana padano grattugiato, il sale, gli aromi ed il pane grattugiato. Disporre in teglie GN oliate gli hamburger ed infornare a 180°C, unire il brodo vegetale e lasciar ultimare la cottura. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione



RICETTA

Secondo | POLLO

BOCCONCINI DI POLLO AL FORNO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	147,70 kcal
Valore energetico	617,98 kJ
Peso a Crudo	115,50 g
Densità calorica	1,28 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	23,47 g
Grassi	5,82 g
Di cui grassi Saturi	0,97 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,61 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,45 g
Carboidrati	0,50 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,24 g
Colesterolo	60,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,30 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,21 mg
Vit. B3 (niacina)	8,35 mg
Vit. A (retinolo eq)	69,55 µg
Vit. C	1,80 mg
Sale	603,125 mg

Sali Minerali

Potassio	395,45 mg
Ferro	0,47 mg
Calcio	7,80 mg
Fosforo	214,11 mg
Magnesio	33,35 mg
Zinco	0,88 mg
Rame	0,07 mg
Selenio	10,20 µg

ALLERGENI

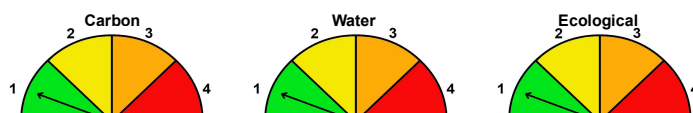
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	90,05 g	115,00 g
PETTO POLLO BIO BIOLOGICO	75,00 g	100,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SEDANO BIO BIOLOGICO	5,05 g	5,00 g
CAROTE IV GAMMA	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare e macinare la carne, "formare" gli hamburger con la carne, l'uovo, il grana padano grattugiato, il sale, gli aromi ed il pane grattugiato. Disporre in teglie GN oliate gli hamburger ed infornare a 180°C, unire il brodo vegetale e lasciar ultimare la cottura. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione



RICETTA

Secondo | POLLO

BOCCONCINI DI POLLO CON PISELLI

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	100,98 kcal
Valore energetico	422,50 kJ
Peso a Crudo	89,50 g
Densità calorica	1,13 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,13 g
Grassi	3,55 g
Di cui grassi Saturi	0,56 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,29 g
Acidi Polinsaturi	0,35 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	4,45 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,37 g
Colesterolo	30,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,23 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	4,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	104,58 µg
Vit. C	9,66 mg
Sale	591,4 mg

Sali Minerali

Potassio	255,15 mg
Ferro	0,66 mg
Calcio	12,21 mg
Fosforo	126,82 mg
Magnesio	16,33 mg
Zinco	0,42 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	5,03 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	67,31 g	87,00 g
PETTO POLLO	37,50 g	50,00 g
PISELLI GELO	11,25 g	15,00 g
POMODORI PELATI	6,50 g	10,00 g
CAROTE	3,03 g	3,00 g
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g
FARINA BIANCA	3,00 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Toelettare la carne di pollo e tagliarla a bocconcini e mondare le verdure (carote, cipolle) per il fondo di cottura.

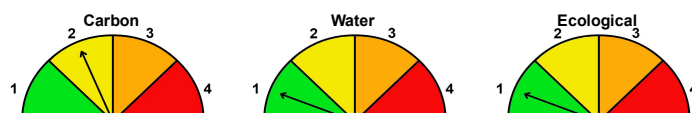
Tagliare le verdure; infarinare i cubetti di carne leggermente.

Rosolare la carne in olio, aggiungere il trito di carote e cipolle, i pomodori pelati e frullati e i piselli. Aggiungere un trito di prezzemolo.

Insaporire e aggiungere il brodo se necessario.

A cottura ultimata aggiustare di sale.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

BOCCONCINI DI POLLO CON PISELLI

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	128,19 kcal
Valore energetico	536,35 kJ
Peso a Crudo	113,50 g
Densità calorica	1,13 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,95 g
Grassi	4,68 g
Di cui grassi Saturi	0,73 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,04 g
Acidi Polinsaturi	0,45 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,35 g
Carboidrati	5,99 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,81 g
Colesterolo	36,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,30 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,15 mg
Vit. B3 (niacina)	5,59 mg
Vit. A (retinolo eq)	139,82 µg
Vit. C	12,10 mg
Sale	619,325 mg

Sali Minerali

Potassio	314,75 mg
Ferro	0,83 mg
Calcio	14,68 mg
Fosforo	155,49 mg
Magnesio	19,64 mg
Zinco	0,52 mg
Rame	0,04 mg
Selenio	6,04 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	85,83 g	111,00 g
PETTO POLLO	45,00 g	60,00 g
PISELLI GELO	15,00 g	20,00 g
POMODORI PELATI	9,75 g	15,00 g
CAROTE	4,04 g	4,00 g
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g
FARINA BIANCA	4,00 g	4,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Toelettare la carne di pollo e tagliarla a bocconcini e mondare le verdure (carote, cipolle) per il fondo di cottura.

Tagliare le verdure; infarinare i cubetti di carne leggermente.

Rosolare la carne in olio, aggiungere il trito di carote e cipolle, i pomodori pelati e frullati e i piselli. Aggiungere un trito di prezzemolo.

Insaporire e aggiungere il brodo se necessario.

A cottura ultimata aggiustare di sale.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

BOCCONCINI DI POLLO CON

PISELLI

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	174,01 kcal
Valore energetico	728,06 kJ
Peso a Crudo	161,50 g
Densità calorica	1,08 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	25,49 g
Grassi	5,04 g
Di cui grassi Saturi	0,83 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,11 g
Acidi Polinsaturi	0,55 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,40 g
Carboidrati	7,20 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,93 g
Colesterolo	60,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,39 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,23 mg
Vit. B3 (niacina)	8,97 mg
Vit. A (retinolo eq)	171,30 µg
Vit. C	13,04 mg
Sale	655,875 mg

Sali Minerali

Potassio	477,85 mg
Ferro	1,01 mg
Calcio	17,35 mg
Fosforo	242,66 mg
Magnesio	32,55 mg
Zinco	0,82 mg
Rame	0,06 mg
Selenio	10,05 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	122,10 g	159,00 g
PETTO POLLO	75,00 g	100,00 g
PISELLI GELO	15,00 g	20,00 g
POMODORI PELATI	13,00 g	20,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
FARINA BIANCA	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Toelettare la carne di pollo e tagliarla a bocconcini e mondare le verdure (carote, cipolle) per il fondo di cottura.

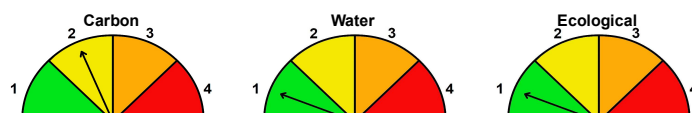
Tagliare le verdure; infarinare i cubetti di carne leggermente.

Rosolare la carne in olio, aggiungere il trito di carote e cipolle, i pomodori pelati e frullati e i piselli. Aggiungere un trito di prezzemolo.

Insaporire e aggiungere il brodo se necessario.

A cottura ultimata aggiustare di sale.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

BOCCONCINI DI POLLO CON PISELLI

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	242,00 kcal
Valore energetico	1.012,53 kJ
Peso a Crudo	242,50 g
Densità calorica	1,00 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	37,92 g
Grassi	6,57 g
Di cui grassi Saturi	1,10 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,94 g
Acidi Polinsaturi	0,74 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,52 g
Carboidrati	8,44 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,74 g
Colesterolo	90,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,47 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,34 mg
Vit. B3 (niacina)	13,48 mg
Vit. A (retinolo eq)	258,46 µg
Vit. C	19,64 mg
Sale	733,875 mg

Sali Minerali

Potassio	723,85 mg
Ferro	1,46 mg
Calcio	23,15 mg
Fosforo	361,46 mg
Magnesio	48,55 mg
Zinco	1,15 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	15,05 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	181,10 g	240,00 g
PETTO POLLO	112,50 g	150,00 g
POMODORI PELATI	26,00 g	40,00 g
PISELLI GELO	22,50 g	30,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
FARINA BIANCA	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Toelettare la carne di pollo e tagliarla a bocconcini e mondare le verdure (carote, cipolle) per il fondo di cottura.

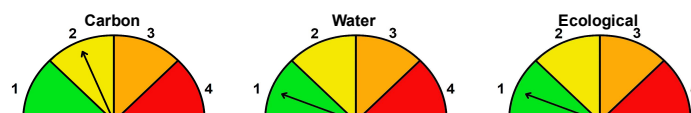
Tagliare le verdure; infarinare i cubetti di carne leggermente.

Rosolare la carne in olio, aggiungere il trito di carote e cipolle, i pomodori pelati e frullati e i piselli. Aggiungere un trito di prezzemolo.

Insaporire e aggiungere il brodo se necessario.

A cottura ultimata aggiustare di sale.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

BOCCONCINI DI POLLO CON

PISELLI

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	242,00 kcal
Valore energetico	1.012,53 kJ
Peso a Crudo	242,50 g
Densità calorica	1,00 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	37,92 g
Grassi	6,57 g
Di cui grassi Saturi	1,10 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,94 g
Acidi Polinsaturi	0,74 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,52 g
Carboidrati	8,44 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,74 g
Colesterolo	90,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,47 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,34 mg
Vit. B3 (niacina)	13,48 mg
Vit. A (retinolo eq)	258,46 µg
Vit. C	19,64 mg
Sale	733,875 mg

Sali Minerali

Potassio	723,85 mg
Ferro	1,46 mg
Calcio	23,15 mg
Fosforo	361,46 mg
Magnesio	48,55 mg
Zinco	1,15 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	15,05 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	181,10 g	240,00 g
PETTO POLLO	112,50 g	150,00 g
POMODORI PELATI	26,00 g	40,00 g
PISELLI GELO	22,50 g	30,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
FARINA BIANCA	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Toelettare la carne di pollo e tagliarla a bocconcini e mondare le verdure (carote, cipolle) per il fondo di cottura.

Tagliare le verdure; infarinare i cubetti di carne leggermente.

Rosolare la carne in olio, aggiungere il trito di carote e cipolle, i pomodori pelati e frullati e i piselli. Aggiungere un trito di prezzemolo.

Insaporire e aggiungere il brodo se necessario.

A cottura ultimata aggiustare di sale.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | TACCHINO

FETTINA DI TACCHINO AL LIMONE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	72,63 kcal
Valore energetico	303,88 kJ
Peso a Crudo	50,50 g
Densità calorica	1,44 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,84 g
Grassi	2,51 g
Di cui grassi Saturi	0,36 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,54 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,14 g
Carboidrati	2,92 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,05 g
Colesterolo	20,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,04 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	2,73 mg
Vit. A (retinolo eq)	0,82 µg
Vit. C	1,25 mg
Sale	546,175 mg

Sali Minerali

Potassio	161,47 mg
Ferro	0,34 mg
Calcio	4,01 mg
Fosforo	83,16 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,01 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

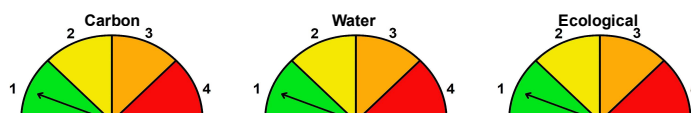
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	40,00 g	50,00 g
FESA TACCHINO	30,00 g	40,00 g
SUCCO DI LIMONE	5,00 g	5,00 g
FARINA DI RISO	3,00 g	3,00 g
OLIO EVO	2,00 g	2,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Toelettare la fesa di tacchino.
Tagliare, battere ed infarinare la carne.
Rosolare le fettine di carne in olio, salarle e aggiungere la salsa al limone.
Ultimare la cottura e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.
Per la salsa:
aggiungere il succo di limone, il vino e gli aromi nella teglia di cottura della carne.
Legare con la farina; aggiustare di sale e filtrare.
Unire la salsa bollente alle scaloppine e terminare la cottura.



RICETTA

Secondo | TACCHINO

FETTINA DI TACCHINO AL LIMONE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	95,92 kcal
Valore energetico	401,33 kJ
Peso a Crudo	62,50 g
Densità calorica	1,53 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,31 g
Grassi	3,63 g
Di cui grassi Saturi	0,52 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,29 g
Acidi Poliinsaturi	0,41 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,21 g
Carboidrati	3,79 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,06 g
Colesterolo	25,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,05 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	3,42 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,18 µg
Vit. C	1,25 mg
Sale	559,275 mg

Sali Minerali

Potassio	200,71 mg
Ferro	0,43 mg
Calcio	4,88 mg
Fosforo	104,06 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,01 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

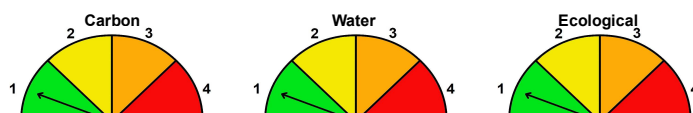
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	49,50 g	62,00 g
FESA TACCHINO	37,50 g	50,00 g
SUCCO DI LIMONE	5,00 g	5,00 g
FARINA DI RISO	4,00 g	4,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Toelettare la fesa di tacchino.
Tagliare, battere ed infarinare la carne.
Rosolare le fettine di carne in olio, salarle e aggiungere la salsa al limone.
Ultimare la cottura e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.
Per la salsa:
aggiungere il succo di limone, il vino e gli aromi nella teglia di cottura della carne.
Legare con la farina; aggiustare di sale e filtrare.
Unire la salsa bollente alle scaloppine e terminare la cottura.



RICETTA

Secondo | TACCHINO

FETTINA DI TACCHINO AL LIMONE

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	120,26 kcal
Valore energetico	503,17 kJ
Peso a Crudo	79,50 g
Densità calorica	1,51 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	14,81 g
Grassi	4,77 g
Di cui grassi Saturi	0,68 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,05 g
Acidi Polinsaturi	0,53 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,28 g
Carboidrati	4,96 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,09 g
Colesterolo	30,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,07 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	4,11 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,64 µg
Vit. C	2,50 mg
Sale	575 mg

Sali Minerali

Potassio	245,05 mg
Ferro	0,52 mg
Calcio	6,30 mg
Fosforo	125,41 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,01 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	64,00 g	79,00 g
FESA TACCHINO	45,00 g	60,00 g
SUCCO DI LIMONE	10,00 g	10,00 g
FARINA DI RISO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Toelettare la fesa di tacchino.
Tagliare, battere ed infarinare la carne.
Rosolare le fettine di carne in olio, salarle e aggiungere la salsa al limone.
Ultimare la cottura e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.
Per la salsa:
aggiungere il succo di limone, il vino e gli aromi nella teglia di cottura della carne.
Legare con la farina; aggiustare di sale e filtrare.
Unire la salsa bollente alle scaloppine e terminare la cottura.



RICETTA

Secondo | TACCHINO

FETTINA DI TACCHINO AL LIMONE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	151,70 kcal
Valore energetico	634,71 kJ
Peso a Crudo	105,50 g
Densità calorica	1,44 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	19,63 g
Grassi	6,03 g
Di cui grassi Saturi	0,87 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,82 g
Acidi Poliinsaturi	0,68 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,35 g
Carboidrati	5,27 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,11 g
Colesterolo	40,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,09 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,16 mg
Vit. B3 (niacina)	5,46 mg
Vit. A (retinolo eq)	2,10 µg
Vit. C	3,75 mg
Sale	603,625 mg

Sali Minerali

Potassio	326,55 mg
Ferro	0,69 mg
Calcio	8,45 mg
Fosforo	165,86 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,02 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

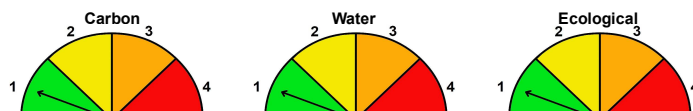
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	85,00 g	105,00 g
FESA TACCHINO	60,00 g	80,00 g
SUCCO DI LIMONE	15,00 g	15,00 g
FARINA DI RISO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Toelettare la fesa di tacchino.
Tagliare, battere ed infarinare la carne.
Rosolare le fettine di carne in olio, salarle e aggiungere la salsa al limone.
Ultimare la cottura e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.
Per la salsa:
aggiungere il succo di limone, il vino e gli aromi nella teglia di cottura della carne.
Legare con la farina; aggiustare di sale e filtrare.
Unire la salsa bollente alle scaloppine e terminare la cottura.



RICETTA

Secondo | TACCHINO

FETTINA DI TACCHINO AL LIMONE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	172,05 kcal
Valore energetico	719,86 kJ
Peso a Crudo	120,50 g
Densità calorica	1,43 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	24,41 g
Grassi	6,25 g
Di cui grassi Saturi	0,90 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,86 g
Acidi Polinsaturi	0,75 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,35 g
Carboidrati	4,96 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,09 g
Colesterolo	50,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,11 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,20 mg
Vit. B3 (niacina)	6,79 mg
Vit. A (retinolo eq)	2,00 µg
Vit. C	2,50 mg
Sale	627 mg

Sali Minerali

Potassio	397,85 mg
Ferro	0,84 mg
Calcio	9,50 mg
Fosforo	205,41 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,01 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

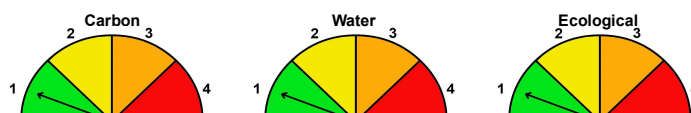
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	95,00 g	120,00 g
FESA TACCHINO	75,00 g	100,00 g
SUCCO DI LIMONE	10,00 g	10,00 g
FARINA DI RISO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Toelettare la fesa di tacchino.
Tagliare, battere ed infarinare la carne.
Rosolare le fettine di carne in olio, salarle e aggiungere la salsa al limone.
Ultimare la cottura e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.
Per la salsa:
aggiungere il succo di limone, il vino e gli aromi nella teglia di cottura della carne.
Legare con la farina; aggiustare di sale e filtrare.
Unire la salsa bollente alle scaloppine e terminare la cottura.



RICETTA

Secondo | PESCE



FILETTO DI PLATESSA GRATINATO

Utenza:

NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	90,55 kcal
Valore energetico	378,86 kJ
Peso a Crudo	61,50 g
Denistà calorica	1,47 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,89 g
Grassi	3,61 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	6,22 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	22,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,04 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,14 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,08 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	571,25 mg

Sali Minerali

Potassio	15,65 mg
Ferro	0,18 mg
Calcio	8,85 mg
Fosforo	10,41 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

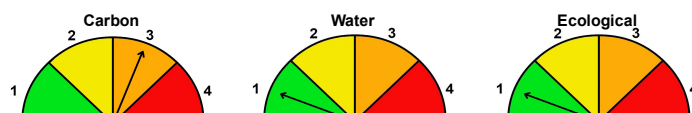
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	45,00 g	61,00 g
FILETTO PLATESSA GELO MSC	34,00 g	50,00 g
MSC		
PANE GRATTUGIATO	8,00 g	8,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela il pesce secondo la procedura presente nel MA
Impanare il pesce passandolo nel pane grattugiato.
Disporre i filetti di pesce in teglie oliate e cuocere in forno preriscaldato a 180/200 gradi per il tempo necessario a raggiungere la doratura.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | PESCE



FILETTO DI PLATESSA GRATINATO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	112,20 kcal
Valore energetico	469,44 kJ
Peso a Crudo	80,50 g
Denistà calorica	1,39 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	10,42 g
Grassi	5,72 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	3,89 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	30,80 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,03 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,00 mg
Vit. B3 (niacina)	0,09 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,80 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	541,25 mg

Sali Minerali

Potassio	9,95 mg
Ferro	0,12 mg
Calcio	5,55 mg
Fosforo	6,51 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

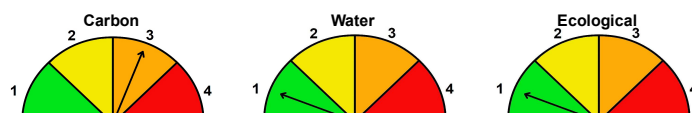
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	57,60 g	80,00 g
FILETTO PLATESSA GELO MSC	47,60 g	70,00 g
MSC		
PANE GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela il pesce secondo la procedura presente nel MA
Impanare il pesce passandolo nel pane grattugiato.
Disporre i filetti di pesce in teglie oliate e cuocere in forno preriscaldato a 180/200 gradi per il tempo necessario a raggiungere la doratura.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | PESCE



FILETTO DI PLATESSA GRATINATO

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	136,85 kcal
Valore energetico	572,58 kJ
Peso a Crudo	95,50 g
Denistà calorica	1,43 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,34 g
Grassi	5,91 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	7,78 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	35,20 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,05 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,18 mg
Vit. A (retinolo eq)	1,80 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	591,25 mg

Sali Minerali

Potassio	19,45 mg
Ferro	0,22 mg
Calcio	11,05 mg
Fosforo	13,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

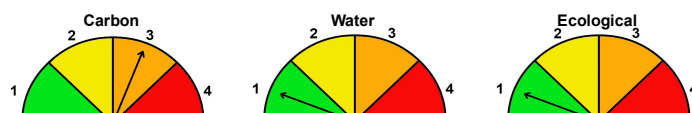
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	69,40 g	95,00 g
FILETTO PLATESSA GELO MSC	54,40 g	80,00 g
MSC		
PANE GRATTUGIATO	10,00 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela il pesce secondo la procedura presente nel MA
Impanare il pesce passandolo nel pane grattugiato.
Disporre i filetti di pesce in teglie oliate e cuocere in forno preriscaldato a 180/200 gradi per il tempo necessario a raggiungere la doratura.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | PESCE



FILETTO DI PLATESSA GRATINATO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	195,57 kcal
Valore energetico	818,26 kJ
Peso a Crudo	123,50 g
Denistà calorica	1,58 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,68 g
Grassi	9,19 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Polinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	11,67 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	44,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,27 mg
Vit. A (retinolo eq)	2,88 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	641,25 mg

Sali Minerali

Potassio	28,95 mg
Ferro	0,33 mg
Calcio	16,55 mg
Fosforo	19,51 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

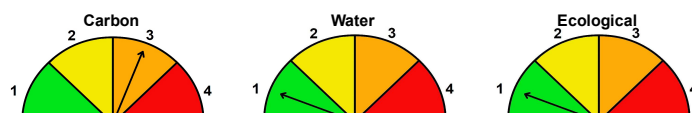
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	91,00 g	123,00 g
FILETTO PLATESSA GELO MSC	68,00 g	100,00 g
MSC		
PANE GRATTUGIATO	15,00 g	15,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela il pesce secondo la procedura presente nel MA
Impanare il pesce passandolo nel pane grattugiato.
Disporre i filetti di pesce in teglie oliate e cuocere in forno preriscaldato a 180/200 gradi per il tempo necessario a raggiungere la doratura.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | PESCE



FILETTO DI PLATESSA GRATINATO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	209,77 kcal
Valore energetico	877,68 kJ
Peso a Crudo	143,50 g
Denistà calorica	1,46 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	18,51 g
Grassi	9,36 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Polinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	11,67 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	52,80 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,27 mg
Vit. A (retinolo eq)	2,88 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	641,25 mg

Sali Minerali

Potassio	28,95 mg
Ferro	0,33 mg
Calcio	16,55 mg
Fosforo	19,51 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

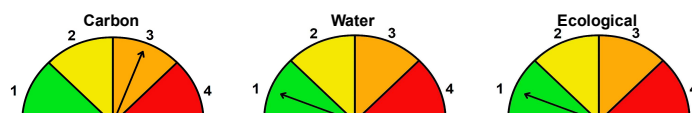
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	104,60 g	143,00 g
FILETTO PLATESSA GELO MSC	81,60 g	120,00 g
MSC		
PANE GRATTUGIATO	15,00 g	15,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela il pesce secondo la procedura presente nel MA
Impanare il pesce passandolo nel pane grattugiato.
Disporre i filetti di pesce in teglie oliate e cuocere in forno preriscaldato a 180/200 gradi per il tempo necessario a raggiungere la doratura.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO ASIAGO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	142,40 kcal
Valore energetico	595,80 kJ
Peso a Crudo	40,00 g
Densità calorica	3,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,56 g
Grassi	10,24 g
Di cui grassi Saturi	6,36 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,31 g
Acidi Poliinsaturi	0,36 g
Acido Linoleico	0,15 g
Acido Linolenico	0,21 g
Carboidrati	0,00 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	36,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,14 mg
Vit. B3 (niacina)	0,04 mg
Vit. A (retinolo eq)	80,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	760 mg

Sali Minerali

Potassio	38,80 mg
Ferro	0,28 mg
Calcio	308,00 mg
Fosforo	212,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,88 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

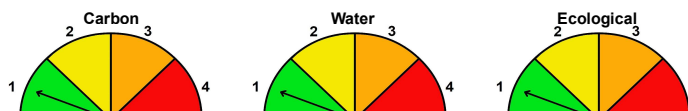
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	40,00 g	40,00 g
FORMAGGIO ASIAGO DOP	40,00 g	40,00 g
DOP		

PREPARAZIONE

Prelevare la materia prima dalla cella.
Porzionarla e disporla su un piatto e ricoprirla con un film trasparente.
Mantenere a temperatura corretta fino alla somministrazione



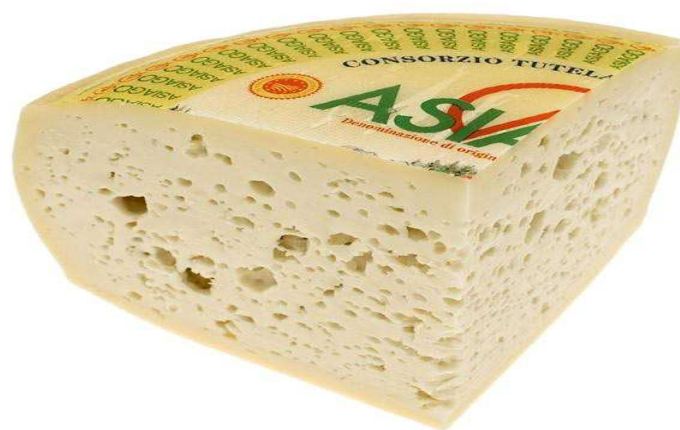
RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO ASIAGO

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	178,00 kcal
Valore energetico	744,75 kJ
Peso a Crudo	50,00 g
Densità calorica	3,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,70 g
Grassi	12,80 g
Di cui grassi Saturi	7,95 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,14 g
Acidi Poliinsaturi	0,45 g
Acido Linoleico	0,19 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	0,00 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	45,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,18 mg
Vit. B3 (niacina)	0,05 mg
Vit. A (retinolo eq)	100,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	950 mg

Sali Minerali

Potassio	48,50 mg
Ferro	0,35 mg
Calcio	385,00 mg
Fosforo	265,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	1,10 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

PESO TOTALE

FORMAGGIO ASIAGO DOP
DOP

peso cotto peso crudo

50,00 g 50,00 g

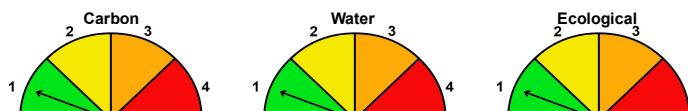
50,00 g 50,00 g

PREPARAZIONE

Prelevare la materia prima dalla cella.

Porzionarla e disporla su un piatto e ricoprirla con un film trasparente.

Mantenere a temperatura corretta fino alla somministrazione



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO ASIAGO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	178,00 kcal
Valore energetico	744,75 kJ
Peso a Crudo	50,00 g
Densità calorica	3,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,70 g
Grassi	12,80 g
Di cui grassi Saturi	7,95 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,14 g
Acidi Poliinsaturi	0,45 g
Acido Linoleico	0,19 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	0,00 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	45,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,18 mg
Vit. B3 (niacina)	0,05 mg
Vit. A (retinolo eq)	100,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	950 mg

Sali Minerali

Potassio	48,50 mg
Ferro	0,35 mg
Calcio	385,00 mg
Fosforo	265,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	1,10 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

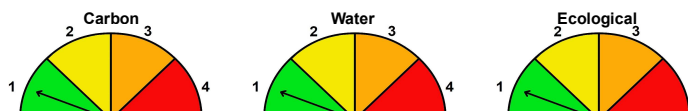
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	50,00 g	50,00 g
FORMAGGIO ASIAGO DOP	50,00 g	50,00 g
DOP		

PREPARAZIONE

Prelevare la materia prima dalla cella.
Porzionarla e disporla su un piatto e ricoprirla con un film trasparente.
Mantenere a temperatura corretta fino alla somministrazione



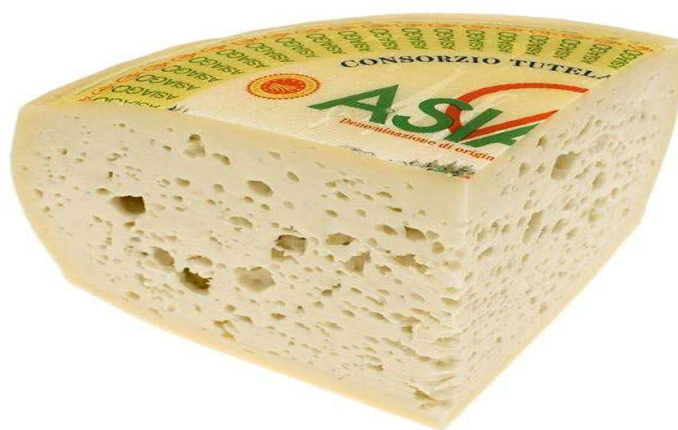
RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO ASIAGO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	213,60 kcal
Valore energetico	893,70 kJ
Peso a Crudo	60,00 g
Densità calorica	3,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	18,84 g
Grassi	15,36 g
Di cui grassi Saturi	9,53 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,97 g
Acidi Poliinsaturi	0,54 g
Acido Linoleico	0,23 g
Acido Linolenico	0,32 g
Carboidrati	0,00 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	54,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,21 mg
Vit. B3 (niacina)	0,06 mg
Vit. A (retinolo eq)	120,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	1140 mg

Sali Minerali

Potassio	58,20 mg
Ferro	0,42 mg
Calcio	462,00 mg
Fosforo	318,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	1,32 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

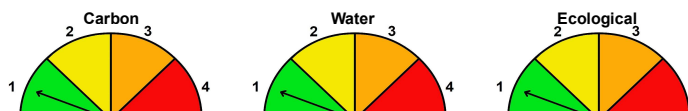
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	60,00 g	60,00 g
FORMAGGIO ASIAGO DOP	60,00 g	60,00 g
DOP		

PREPARAZIONE

Prelevare la materia prima dalla cella.
Porzionarla e disporla su un piatto e ricoprirla con un film trasparente.
Mantenere a temperatura corretta fino alla somministrazione



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO CASATELLA

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	113,10 kcal
Valore energetico	473,21 kJ
Peso a Crudo	30,00 g
Densità calorica	3,77 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,62 g
Grassi	9,06 g
Di cui grassi Saturi	4,40 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,57 g
Acidi Poliinsaturi	0,17 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	0,08 g
Carboidrati	0,30 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,09 mg
Vit. B3 (niacina)	0,09 mg
Vit. A (retinolo eq)	93,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	0 mg

Sali Minerali

Potassio	0,00 mg
Ferro	0,00 mg
Calcio	181,20 mg
Fosforo	144,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

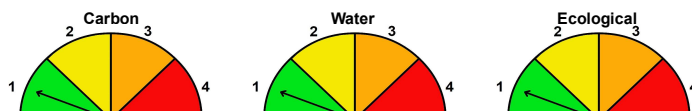
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	30,00 g	30,00 g
FORMAGGIO CASATELLA TREVIGIANA DOP	30,00 g	30,00 g
DOP		

PREPARAZIONE

Porzionare il formaggio e disporre le corrette quantità sul piatto. Coprire il piatto con il film plastico per alimenti e conservare a idonea temperatura fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO CASATELLA

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	188,50 kcal
Valore energetico	788,68 kJ
Peso a Crudo	50,00 g
Densità calorica	3,77 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,70 g
Grassi	15,10 g
Di cui grassi Saturi	7,34 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,28 g
Acidi Poliinsaturi	0,29 g
Acido Linoleico	0,16 g
Acido Linolenico	0,13 g
Carboidrati	0,50 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,04 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,15 mg
Vit. B3 (niacina)	0,15 mg
Vit. A (retinolo eq)	155,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	0 mg

Sali Minerali

Potassio	0,00 mg
Ferro	0,00 mg
Calcio	302,00 mg
Fosforo	240,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

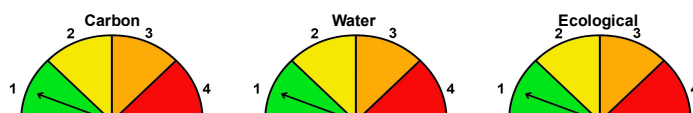
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	50,00 g	50,00 g
FORMAGGIO CASATELLA TREVIGIANA DOP	50,00 g	50,00 g
DOP		

PREPARAZIONE

Porzionare il formaggio e disporre le corrette quantità sul piatto. Coprire il piatto con il film plastico per alimenti e conservare a idonea temperatura fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO CASATELLA

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	188,50 kcal
Valore energetico	788,68 kJ
Peso a Crudo	50,00 g
Densità calorica	3,77 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,70 g
Grassi	15,10 g
Di cui grassi Saturi	7,34 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,28 g
Acidi Poliinsaturi	0,29 g
Acido Linoleico	0,16 g
Acido Linolenico	0,13 g
Carboidrati	0,50 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,04 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,15 mg
Vit. B3 (niacina)	0,15 mg
Vit. A (retinolo eq)	155,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	0 mg

Sali Minerali

Potassio	0,00 mg
Ferro	0,00 mg
Calcio	302,00 mg
Fosforo	240,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

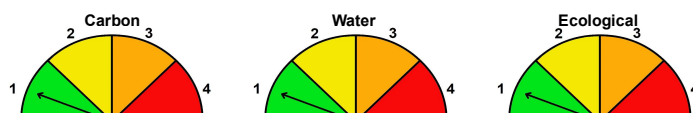
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	50,00 g	50,00 g
FORMAGGIO CASATELLA TREVIGIANA DOP	50,00 g	50,00 g
DOP		

PREPARAZIONE

Porzionare il formaggio e disporre le corrette quantità sul piatto. Coprire il piatto con il film plastico per alimenti e conservare a idonea temperatura fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO CASATELLA

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	377,00 kcal
Valore energetico	1.577,37 kJ
Peso a Crudo	100,00 g
Densità calorica	3,77 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	25,40 g
Grassi	30,20 g
Di cui grassi Saturi	14,67 g
Acidi grassi Monoinsaturi	8,56 g
Acidi Poliinsaturi	0,57 g
Acido Linoleico	0,31 g
Acido Linolenico	0,26 g
Carboidrati	1,00 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,07 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,30 mg
Vit. B3 (niacina)	0,30 mg
Vit. A (retinolo eq)	310,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	0 mg

Sali Minerali

Potassio	0,00 mg
Ferro	0,00 mg
Calcio	604,00 mg
Fosforo	480,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

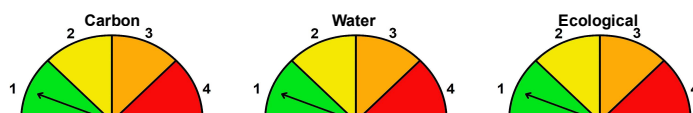
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	100,00 g	100,00 g
FORMAGGIO CASATELLA TREVIGIANA DOP	100,00 g	100,00 g
DOP		

PREPARAZIONE

Porzionare il formaggio e disporre le corrette quantità sul piatto. Coprire il piatto con il film plastico per alimenti e conservare a idonea temperatura fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO CASATELLA

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	377,00 kcal
Valore energetico	1.577,37 kJ
Peso a Crudo	100,00 g
Densità calorica	3,77 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	25,40 g
Grassi	30,20 g
Di cui grassi Saturi	14,67 g
Acidi grassi Monoinsaturi	8,56 g
Acidi Poliinsaturi	0,57 g
Acido Linoleico	0,31 g
Acido Linolenico	0,26 g
Carboidrati	1,00 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,07 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,30 mg
Vit. B3 (niacina)	0,30 mg
Vit. A (retinolo eq)	310,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	0 mg

Sali Minerali

Potassio	0,00 mg
Ferro	0,00 mg
Calcio	604,00 mg
Fosforo	480,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

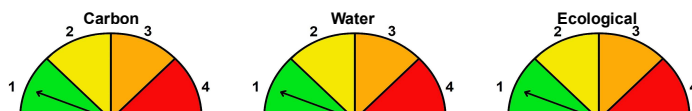
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	100,00 g	100,00 g
FORMAGGIO CASATELLA TREVIGIANA DOP	100,00 g	100,00 g
DOP		

PREPARAZIONE

Porzionare il formaggio e disporre le corrette quantità sul piatto. Coprire il piatto con il film plastico per alimenti e conservare a idonea temperatura fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO LATTERIA

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	91,20 kcal
Valore energetico	381,58 kJ
Peso a Crudo	20,00 g
Densità calorica	4,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,14 g
Grassi	7,28 g
Di cui grassi Saturi	0,00 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,00 g
Acidi Poliinsaturi	0,00 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	0,28 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	20,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,14 mg
Vit. B3 (niacina)	0,08 mg
Vit. A (retinolo eq)	65,40 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	335 mg

Sali Minerali

Potassio	19,80 mg
Ferro	0,06 mg
Calcio	211,40 mg
Fosforo	122,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

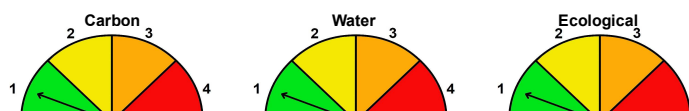


INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	20,00 g	20,00 g
FORMAGGIO LATTERIA	20,00 g	20,00 g

PREPARAZIONE

Servire



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO LATTERIA

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	136,80 kcal
Valore energetico	572,37 kJ
Peso a Crudo	30,00 g
Densità calorica	4,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,21 g
Grassi	10,92 g
Di cui grassi Saturi	0,00 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,00 g
Acidi Poliinsaturi	0,00 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	0,42 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	30,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,20 mg
Vit. B3 (niacina)	0,12 mg
Vit. A (retinolo eq)	98,10 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	502,5 mg

Sali Minerali

Potassio	29,70 mg
Ferro	0,09 mg
Calcio	317,10 mg
Fosforo	183,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

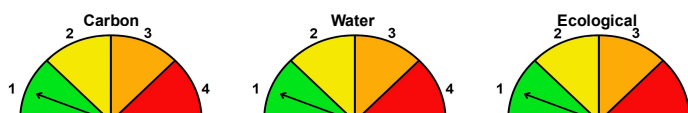


INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	30,00 g	30,00 g
FORMAGGIO LATTERIA	30,00 g	30,00 g

PREPARAZIONE

Servire



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO LATTERIA

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	136,80 kcal
Valore energetico	572,37 kJ
Peso a Crudo	30,00 g
Densità calorica	4,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,21 g
Grassi	10,92 g
Di cui grassi Saturi	0,00 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,00 g
Acidi Poliinsaturi	0,00 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	0,42 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	30,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,20 mg
Vit. B3 (niacina)	0,12 mg
Vit. A (retinolo eq)	98,10 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	502,5 mg

Sali Minerali

Potassio	29,70 mg
Ferro	0,09 mg
Calcio	317,10 mg
Fosforo	183,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

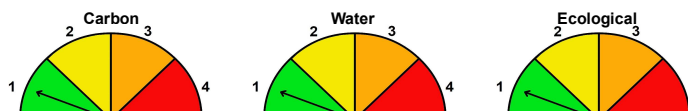


INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	30,00 g	30,00 g
FORMAGGIO LATTERIA	30,00 g	30,00 g

PREPARAZIONE

Servire



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO LATTERIA

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	182,40 kcal
Valore energetico	763,16 kJ
Peso a Crudo	40,00 g
Densità calorica	4,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,28 g
Grassi	14,56 g
Di cui grassi Saturi	0,00 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,00 g
Acidi Poliinsaturi	0,00 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	0,56 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	40,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,27 mg
Vit. B3 (niacina)	0,16 mg
Vit. A (retinolo eq)	130,80 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	670 mg

Sali Minerali

Potassio	39,60 mg
Ferro	0,12 mg
Calcio	422,80 mg
Fosforo	244,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

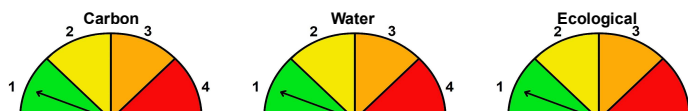


INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	40,00 g	40,00 g
FORMAGGIO LATTERIA	40,00 g	40,00 g

PREPARAZIONE

Servire



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

FORMAGGIO LATTERIA

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	319,20 kcal
Valore energetico	1.335,53 kJ
Peso a Crudo	70,00 g
Densità calorica	4,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	21,49 g
Grassi	25,48 g
Di cui grassi Saturi	0,00 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,00 g
Acidi Polinsaturi	0,00 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	0,98 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	70,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,48 mg
Vit. B3 (niacina)	0,28 mg
Vit. A (retinolo eq)	228,90 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	1172,5 mg

Sali Minerali

Potassio	69,30 mg
Ferro	0,21 mg
Calcio	739,90 mg
Fosforo	427,00 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente



INGREDIENTI

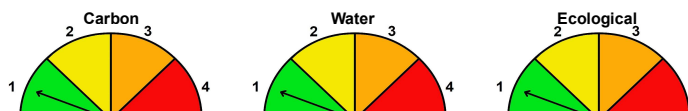
PESO TOTALE

FORMAGGIO LATTERIA

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	70,00 g	70,00 g
FORMAGGIO LATTERIA	70,00 g	70,00 g

PREPARAZIONE

Servire



RICETTA

Secondo | UOVA

FRITTATA ALLE ZUCCHINE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	79,18 kcal
Valore energetico	331,29 kJ
Peso a Crudo	53,50 g
Densità calorica	1,48 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,01 g
Grassi	6,49 g
Di cui grassi Saturi	1,91 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,18 g
Acidi Poliinsaturi	0,63 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	0,21 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,28 g
Colesterolo	114,57 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,04 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	0,15 mg
Vit. A (retinolo eq)	98,30 µg
Vit. C	4,89 mg
Sale	655,75 mg

Sali Minerali

Potassio	96,95 mg
Ferro	0,62 mg
Calcio	57,07 mg
Fosforo	93,52 mg
Magnesio	5,79 mg
Zinco	0,48 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	2,10 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-

LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO Presente

LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-

UOVA E PRODOTTI DERIVATI Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	44,25 g	51,00 g
MISTO UOVO PAST.	23,10 g	30,00 g
ZUCCHINE	15,15 g	15,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	3,00 g	3,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le zucchine a cubetti regolari e cuocere a vapore per il tempo necessario.

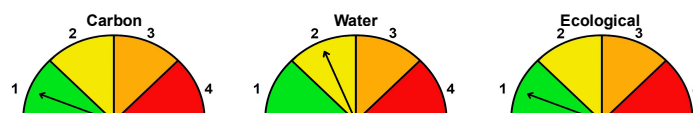
Amalgamare alle uova gli ingredienti con una frusta.

Ungere con olio extravergine d'oliva le teglie e versarvi il composto ottenuto.

Preriscaldare il forno a 170°C.

Cuocere in forno ad una T di 140° C per il tempo necessario.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

FRITTATA ALLE ZUCCHINE

Utenza: **INFANZIA**

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	134,96 kcal
Valore energetico	564,67 kJ
Peso a Crudo	91,50 g
Densità calorica	1,47 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,47 g
Grassi	10,67 g
Di cui grassi Saturi	3,36 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,83 g
Acidi Polinsaturi	1,10 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,94 g
Carboidrati	0,28 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,34 g
Colesterolo	228,05 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,07 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,23 mg
Vit. B3 (niacina)	0,22 mg
Vit. A (retinolo eq)	173,10 µg
Vit. C	5,44 mg
Sale	796,25 mg

Sali Minerali

Potassio	152,45 mg
Ferro	1,10 mg
Calcio	95,90 mg
Fosforo	173,61 mg
Magnesio	10,95 mg
Zinco	0,92 mg
Rame	0,06 mg
Selenio	4,08 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	75,40 g	89,00 g
MISTO UOVO PAST.	46,20 g	60,00 g
ZUCCHINE	20,20 g	20,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le zucchine a cubetti regolari e cuocere a vapore per il tempo necessario.

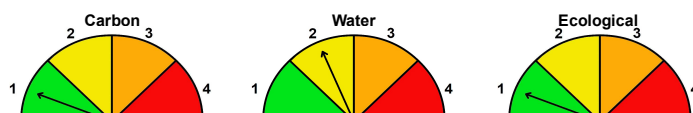
Amalgamare alle uova gli ingredienti con una frusta.

Ungere con olio extravergine d'oliva le teglie e versarvi il composto ottenuto.

Preriscaldare il forno a 170°C.

Cuocere in forno ad una T di 140° C per il tempo necessario.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

FRITTATA ALLE ZUCCHINE

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	161,66 kcal
Valore energetico	676,39 kJ
Peso a Crudo	121,50 g
Densità calorica	1,33 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,08 g
Grassi	12,42 g
Di cui grassi Saturi	3,99 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,35 g
Acidi Polinsaturi	1,35 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	1,15 g
Carboidrati	0,42 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,46 g
Colesterolo	302,25 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,10 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,30 mg
Vit. B3 (niacina)	0,31 mg
Vit. A (retinolo eq)	218,70 µg
Vit. C	6,54 mg
Sale	870,25 mg

Sali Minerali

Potassio	205,45 mg
Ferro	1,45 mg
Calcio	107,60 mg
Fosforo	222,11 mg
Magnesio	13,55 mg
Zinco	1,16 mg
Rame	0,07 mg
Selenio	5,24 µg

ALLERGENI

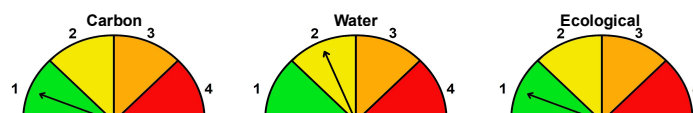
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	100,90 g	119,00 g
MISTO UOVO PAST.	61,60 g	80,00 g
ZUCCHINE	30,30 g	30,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le zucchine a cubetti regolari e cuocere a vapore per il tempo necessario.
Amalgamare alle uova gli ingredienti con una frusta.
Ungere con olio extravergine d'oliva le teglie e versarvi il composto ottenuto.
Preriscaldare il forno a 170°C.
Cuocere in forno ad una T di 140° C per il tempo necessario.
A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

FRITTATA ALLE ZUCCHINE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	201,75 kcal
Valore energetico	844,12 kJ
Peso a Crudo	192,50 g
Densità calorica	1,05 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,21 g
Grassi	15,21 g
Di cui grassi Saturi	4,77 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,59 g
Acidi Polinsaturi	1,68 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	1,43 g
Carboidrati	1,12 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,06 g
Colesterolo	376,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,16 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,42 mg
Vit. B3 (niacina)	0,68 mg
Vit. A (retinolo eq)	267,06 µg
Vit. C	12,04 mg
Sale	966,25 mg

Sali Minerali

Potassio	364,05 mg
Ferro	2,01 mg
Calcio	127,70 mg
Fosforo	296,61 mg
Magnesio	16,15 mg
Zinco	1,40 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	6,40 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	167,80 g	190,00 g
MISTO UOVO PAST.	77,00 g	100,00 g
ZUCCHINE	80,80 g	80,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le zucchine a cubetti regolari e cuocere a vapore per il tempo necessario.

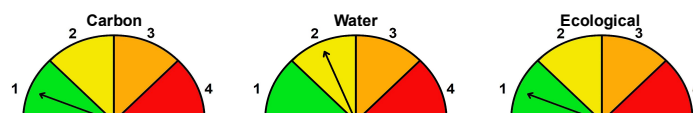
Amalgamare alle uova gli ingredienti con una frusta.

Ungere con olio extravergine d'oliva le teglie e versarvi il composto ottenuto.

Preriscaldare il forno a 170°C.

Cuocere in forno ad una T di 140° C per il tempo necessario.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

FRITTATA ALLE ZUCCHINE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	201,75 kcal
Valore energetico	844,12 kJ
Peso a Crudo	192,50 g
Densità calorica	1,05 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,21 g
Grassi	15,21 g
Di cui grassi Saturi	4,77 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,59 g
Acidi Polinsaturi	1,68 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	1,43 g
Carboidrati	1,12 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,06 g
Colesterolo	376,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,16 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,42 mg
Vit. B3 (niacina)	0,68 mg
Vit. A (retinolo eq)	267,06 µg
Vit. C	12,04 mg
Sale	966,25 mg

Sali Minerali

Potassio	364,05 mg
Ferro	2,01 mg
Calcio	127,70 mg
Fosforo	296,61 mg
Magnesio	16,15 mg
Zinco	1,40 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	6,40 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	167,80 g	190,00 g
MISTO UOVO PAST.	77,00 g	100,00 g
ZUCCHINE	80,80 g	80,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
DOP		
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le zucchine a cubetti regolari e cuocere a vapore per il tempo necessario.

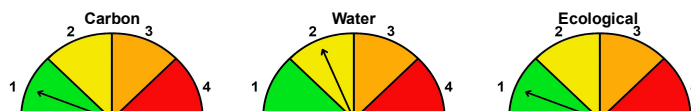
Amalgamare alle uova gli ingredienti con una frusta.

Ungere con olio extravergine d'oliva le teglie e versarvi il composto ottenuto.

Preriscaldare il forno a 170°C.

Cuocere in forno ad una T di 140° C per il tempo necessario.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

FRITTATA CON PATATE ED ERBE AROMATICHE

Utenza:

NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	135,56 kcal
Valore energetico	567,16 kJ
Peso a Crudo	87,50 g
Densità calorica	1,55 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,97 g
Grassi	9,37 g
Di cui grassi Saturi	2,90 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,96 g
Acidi Polinsaturi	1,01 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,86 g
Carboidrati	4,03 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,52 g
Colesterolo	225,87 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,20 mg
Vit. B3 (niacina)	0,56 mg
Vit. A (retinolo eq)	152,79 µg
Vit. C	3,00 mg
Sale	753,4875 mg

Sali Minerali

Potassio	212,80 mg
Ferro	1,39 mg
Calcio	80,60 mg
Fosforo	159,47 mg
Magnesio	16,09 mg
Zinco	1,14 mg
Rame	0,09 mg
Selenio	3,84 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	72,40 g	86,00 g
MISTO UOVO PAST.	46,20 g	60,00 g
PATATE	20,20 g	20,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	3,00 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
AROMI MISTI		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le patate a cubetti regolari; cuocere a vapore per il tempo necessario.

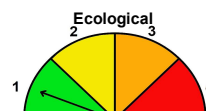
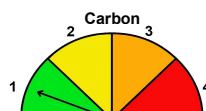
Amalgamare alle uova il grana padano grattugiato, le patate lessate, aromi misti e sale.

Ungere con olio extravergine d'oliva le teglie e versarvi il composto ottenuto.

Preriscaldare il forno a 170°C.

Cuocere in forno ad una T di 140° C per il tempo necessario.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

FRITTATA CON PATATE ED ERBE AROMATICHE

Utenza: **INFANZIA**

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	160,89 kcal
Valore energetico	673,14 kJ
Peso a Crudo	100,50 g
Densità calorica	1,60 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,86 g
Grassi	11,04 g
Di cui grassi Saturi	3,39 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,83 g
Acidi Polinsaturi	1,10 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,94 g
Carboidrati	5,82 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,68 g
Colesterolo	228,05 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,09 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,21 mg
Vit. B3 (niacina)	0,82 mg
Vit. A (retinolo eq)	160,09 µg
Vit. C	4,50 mg
Sale	790,2375 mg

Sali Minerali

Potassio	272,20 mg
Ferro	1,46 mg
Calcio	104,98 mg
Fosforo	178,71 mg
Magnesio	20,55 mg
Zinco	1,34 mg
Rame	0,12 mg
Selenio	4,08 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	85,50 g	99,00 g
MISTO UOVO PAST.	46,20 g	60,00 g
PATATE	30,30 g	30,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
AROMI MISTI		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le patate a cubetti regolari; cuocere a vapore per il tempo necessario.

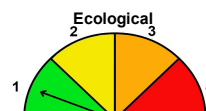
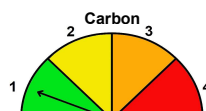
Amalgamare alle uova il grana padano grattugiato, le patate lessate, aromi misti e sale.

Ungere con olio extravergine d'oliva le teglie e versarvi il composto ottenuto.

Preriscaldare il forno a 170°C.

Cuocere in forno ad una T di 140° C per il tempo necessario.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

FRITTATA CON PATATE ED ERBE AROMATICHE

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	207,79 kcal
Valore energetico	869,37 kJ
Peso a Crudo	140,50 g
Densità calorica	1,48 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,79 g
Grassi	13,75 g
Di cui grassi Saturi	4,34 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,60 g
Acidi Polinsaturi	1,47 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	1,26 g
Carboidrati	7,61 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,84 g
Colesterolo	339,35 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,13 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,31 mg
Vit. B3 (niacina)	1,10 mg
Vit. A (retinolo eq)	227,89 µg
Vit. C	6,00 mg
Sale	894,7375 mg

Sali Minerali

Potassio	369,10 mg
Ferro	1,97 mg
Calcio	120,38 mg
Fosforo	247,11 mg
Magnesio	27,65 mg
Zinco	1,83 mg
Rame	0,16 mg
Selenio	5,82 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	118,70 g	139,00 g
MISTO UOVO PAST.	69,30 g	90,00 g
PATATE	40,40 g	40,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
AROMI MISTI		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le patate a cubetti regolari; cuocere a vapore per il tempo necessario.

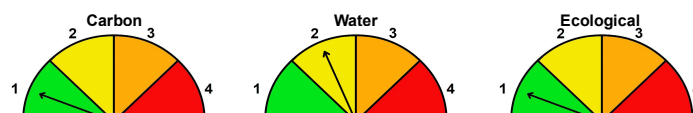
Amalgamare alle uova il grana padano grattugiato, le patate lessate, aromi misti e sale.

Ungere con olio extravergine d'oliva le teglie e versarvi il composto ottenuto.

Preriscaldare il forno a 170°C.

Cuocere in forno ad una T di 140° C per il tempo necessario.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

FRITTATA CON PATATE ED ERBE AROMATICHE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	272,18 kcal
Valore energetico	1.138,78 kJ
Peso a Crudo	191,50 g
Densità calorica	1,42 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	17,93 g
Grassi	17,56 g
Di cui grassi Saturi	5,44 g
Acidi grassi Monoinsaturi	7,11 g
Acidi Polinsaturi	1,93 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	1,64 g
Carboidrati	11,19 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,16 g
Colesterolo	450,65 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,18 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,41 mg
Vit. B3 (niacina)	1,63 mg
Vit. A (retinolo eq)	296,35 µg
Vit. C	9,00 mg
Sale	1000,9875 mg

Sali Minerali

Potassio	523,00 mg
Ferro	2,54 mg
Calcio	136,78 mg
Fosforo	320,91 mg
Magnesio	37,95 mg
Zinco	2,44 mg
Rame	0,22 mg
Selenio	7,56 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	163,00 g	190,00 g
MISTO UOVO PAST.	92,40 g	120,00 g
PATATE	60,60 g	60,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
AROMI MISTI		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le patate a cubetti regolari; cuocere a vapore per il tempo necessario.

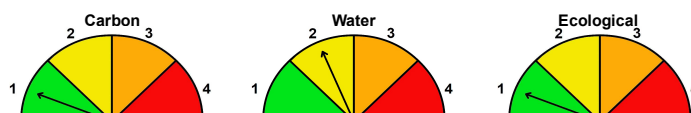
Amalgamare alle uova il grana padano grattugiato, le patate lessate, aromi misti e sale.

Ungere con olio extravergine d'oliva le teglie e versarvi il composto ottenuto.

Preriscaldare il forno a 170°C.

Cuocere in forno ad una T di 140° C per il tempo necessario.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

FRITTATA CON PATATE ED ERBE AROMATICHE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	272,18 kcal
Valore energetico	1.138,78 kJ
Peso a Crudo	191,50 g
Densità calorica	1,42 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	17,93 g
Grassi	17,56 g
Di cui grassi Saturi	5,44 g
Acidi grassi Monoinsaturi	7,11 g
Acidi Polinsaturi	1,93 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	1,64 g
Carboidrati	11,19 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,16 g
Colesterolo	450,65 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,18 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,41 mg
Vit. B3 (niacina)	1,63 mg
Vit. A (retinolo eq)	296,35 µg
Vit. C	9,00 mg
Sale	1000,9875 mg

Sali Minerali

Potassio	523,00 mg
Ferro	2,54 mg
Calcio	136,78 mg
Fosforo	320,91 mg
Magnesio	37,95 mg
Zinco	2,44 mg
Rame	0,22 mg
Selenio	7,56 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	163,00 g	190,00 g
MISTO UOVO PAST.	92,40 g	120,00 g
PATATE	60,60 g	60,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
AROMI MISTI		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e tagliare le patate a cubetti regolari; cuocere a vapore per il tempo necessario.

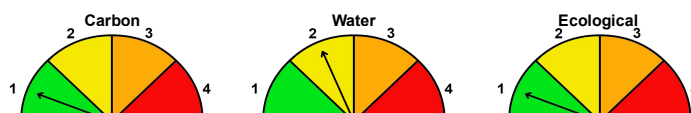
Amalgamare alle uova il grana padano grattugiato, le patate lessate, aromi misti e sale.

Ungere con olio extravergine d'oliva le teglie e versarvi il composto ottenuto.

Preriscaldare il forno a 170°C.

Cuocere in forno ad una T di 140° C per il tempo necessario.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | VITELLONE

HAMBURGER DI MANZO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	17,98 kcal
Valore energetico	75,23 kJ
Peso a Crudo	42,50 g
Densità calorica	0,42 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,00 g
Grassi	2,00 g
Di cui grassi Saturi	0,29 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,46 g
Acidi Poliinsaturi	0,15 g
Acido Linoleico	0,01 g
Acido Linolenico	0,14 g
Carboidrati	0,00 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,00 mg
Vit. B3 (niacina)	0,00 mg
Vit. A (retinolo eq)	0,72 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	491,25 mg

Sali Minerali

Potassio	0,45 mg
Ferro	0,01 mg
Calcio	0,05 mg
Fosforo	0,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

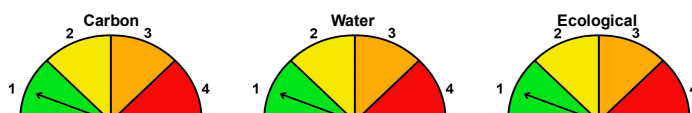
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	28,80 g	42,00 g
REALE VITELLONE	26,80 g	40,00 g
OLIO EVO	2,00 g	2,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela la carne seguendo la procedura presente nel MA.
Insaporire con sale e aromi.
Cuocere in forno preriscaldato a 180/200 gradi.

Ultimare la cottura a 170 gradi per 20 minuti circa.
Rigenerare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | VITELLONE

HAMBURGER DI MANZO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	53,45 kcal
Valore energetico	223,63 kJ
Peso a Crudo	65,50 g
Densità calorica	0,82 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,21 g
Grassi	5,10 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	1,79 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,16 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,00 mg
Vit. B3 (niacina)	0,25 mg
Vit. A (retinolo eq)	2,10 µg
Vit. C	1,50 mg
Sale	493 mg

Sali Minerali

Potassio	57,45 mg
Ferro	0,07 mg
Calcio	1,05 mg
Fosforo	5,41 mg
Magnesio	3,20 mg
Zinco	0,13 mg
Rame	0,02 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	48,50 g	65,00 g
REALE VITELLONE	33,50 g	50,00 g
PATATE IV GAMMA	10,00 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela la carne seguendo la procedura presente nel MA.
Insaporire con sale e aromi.
Cuocere in forno preriscaldato a 180/200 gradi.

Ultimare la cottura a 170 gradi per 20 minuti circa.
Rigenerare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | VITELLONE

HAMBURGER DI MANZO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	53,45 kcal
Valore energetico	223,63 kJ
Peso a Crudo	70,50 g
Densità calorica	0,76 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,21 g
Grassi	5,10 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	1,79 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,16 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,00 mg
Vit. B3 (niacina)	0,25 mg
Vit. A (retinolo eq)	2,10 µg
Vit. C	1,50 mg
Sale	493 mg

Sali Minerali

Potassio	57,45 mg
Ferro	0,07 mg
Calcio	1,05 mg
Fosforo	5,41 mg
Magnesio	3,20 mg
Zinco	0,13 mg
Rame	0,02 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	51,85 g	70,00 g
REALE VITELLONE	36,85 g	55,00 g
PATATE IV GAMMA	10,00 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela la carne seguendo la procedura presente nel MA.
Insaporire con sale e aromi.
Cuocere in forno preriscaldato a 180/200 gradi.

Ultimare la cottura a 170 gradi per 20 minuti circa.
Rigenerare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | VITELLONE

HAMBURGER DI MANZO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	57,70 kcal
Valore energetico	241,42 kJ
Peso a Crudo	100,50 g
Densità calorica	0,57 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,32 g
Grassi	5,15 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	2,69 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,24 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,38 mg
Vit. A (retinolo eq)	2,25 µg
Vit. C	2,25 mg
Sale	493,875 mg

Sali Minerali

Potassio	85,95 mg
Ferro	0,10 mg
Calcio	1,55 mg
Fosforo	8,11 mg
Magnesio	4,80 mg
Zinco	0,19 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

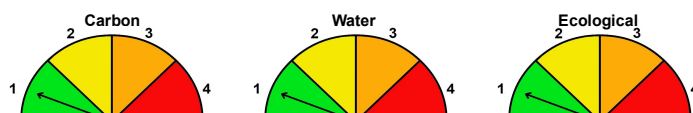
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	73,60 g	100,00 g
REALE VITELLONE	53,60 g	80,00 g
PATATE IV GAMMA	15,00 g	15,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela la carne seguendo la procedura presente nel MA.
Insaporire con sale e aromi.
Cuocere in forno preriscaldato a 180/200 gradi.

Ultimare la cottura a 170 gradi per 20 minuti circa.
Rigenerare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | VITELLONE

HAMBURGER DI MANZO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	84,67 kcal
Valore energetico	354,26 kJ
Peso a Crudo	123,50 g
Densità calorica	0,69 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,32 g
Grassi	8,14 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Polinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	2,69 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,24 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,38 mg
Vit. A (retinolo eq)	3,33 µg
Vit. C	2,25 mg
Sale	493,875 mg

Sali Minerali

Potassio	85,95 mg
Ferro	0,11 mg
Calcio	1,55 mg
Fosforo	8,11 mg
Magnesio	4,80 mg
Zinco	0,19 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

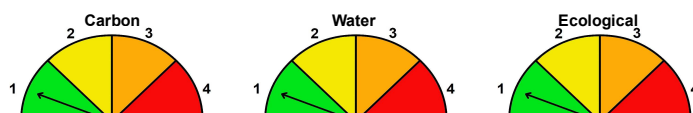
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	90,00 g	123,00 g
REALE VITELLONE	67,00 g	100,00 g
PATATE IV GAMMA	15,00 g	15,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela la carne seguendo la procedura presente nel MA.
Insaporire con sale e aromi.
Cuocere in forno preriscaldato a 180/200 gradi.

Ultimare la cottura a 170 gradi per 20 minuti circa.
Rigenerare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

MOZZARELLA

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	75,90 kcal
Valore energetico	317,57 kJ
Peso a Crudo	30,00 g
Densità calorica	2,53 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,61 g
Grassi	5,85 g
Di cui grassi Saturi	0,00 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,00 g
Acidi Poliinsaturi	0,00 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	0,21 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	13,80 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	0,12 mg
Vit. A (retinolo eq)	65,70 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	150 mg

Sali Minerali

Potassio	43,50 mg
Ferro	0,12 mg
Calcio	105,00 mg
Fosforo	105,00 mg
Magnesio	3,00 mg
Zinco	0,78 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,75 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

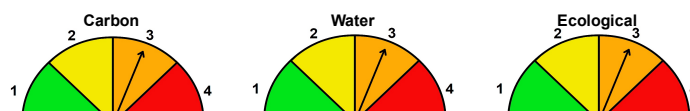
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	30,00 g	30,00 g
MOZZARELLA	30,00 g	30,00 g

PREPARAZIONE

Scartare la mozzarella e disporre su un piatto.

Coprire con pellicola e mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

MOZZARELLA

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	126,50 kcal
Valore energetico	529,28 kJ
Peso a Crudo	50,00 g
Densità calorica	2,53 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,35 g
Grassi	9,75 g
Di cui grassi Saturi	0,00 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,00 g
Acidi Poliinsaturi	0,00 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	0,35 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	23,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,14 mg
Vit. B3 (niacina)	0,20 mg
Vit. A (retinolo eq)	109,50 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	250 mg

Sali Minerali

Potassio	72,50 mg
Ferro	0,20 mg
Calcio	175,00 mg
Fosforo	175,00 mg
Magnesio	5,00 mg
Zinco	1,30 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	1,25 µg

ALLERGENI

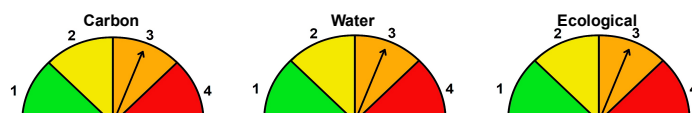
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	50,00 g	50,00 g
MOZZARELLA	50,00 g	50,00 g

PREPARAZIONE

Scartare la mozzarella e disporre su un piatto.
Coprire con pellicola e mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

MOZZARELLA

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	126,50 kcal
Valore energetico	529,28 kJ
Peso a Crudo	50,00 g
Densità calorica	2,53 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,35 g
Grassi	9,75 g
Di cui grassi Saturi	0,00 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,00 g
Acidi Poliinsaturi	0,00 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	0,35 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	23,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,14 mg
Vit. B3 (niacina)	0,20 mg
Vit. A (retinolo eq)	109,50 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	250 mg

Sali Minerali

Potassio	72,50 mg
Ferro	0,20 mg
Calcio	175,00 mg
Fosforo	175,00 mg
Magnesio	5,00 mg
Zinco	1,30 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	1,25 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

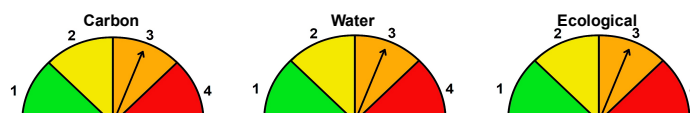
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	50,00 g	50,00 g
MOZZARELLA	50,00 g	50,00 g

PREPARAZIONE

Scartare la mozzarella e disporre su un piatto.

Coprire con pellicola e mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

MOZZARELLA

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	253,00 kcal
Valore energetico	1.058,55 kJ
Peso a Crudo	100,00 g
Densità calorica	2,53 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	18,70 g
Grassi	19,50 g
Di cui grassi Saturi	0,00 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,00 g
Acidi Poliinsaturi	0,00 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	0,70 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	46,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,03 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,27 mg
Vit. B3 (niacina)	0,40 mg
Vit. A (retinolo eq)	219,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	500 mg

Sali Minerali

Potassio	145,00 mg
Ferro	0,40 mg
Calcio	350,00 mg
Fosforo	350,00 mg
Magnesio	10,00 mg
Zinco	2,60 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	2,50 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

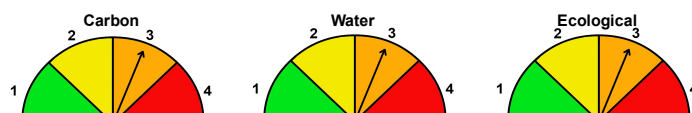
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	100,00 g	100,00 g
MOZZARELLA	100,00 g	100,00 g

PREPARAZIONE

Scartare la mozzarella e disporre su un piatto.

Coprire con pellicola e mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

MOZZARELLA

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	253,00 kcal
Valore energetico	1.058,55 kJ
Peso a Crudo	100,00 g
Densità calorica	2,53 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	18,70 g
Grassi	19,50 g
Di cui grassi Saturi	0,00 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,00 g
Acidi Poliinsaturi	0,00 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	0,70 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	46,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,03 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,27 mg
Vit. B3 (niacina)	0,40 mg
Vit. A (retinolo eq)	219,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	500 mg

Sali Minerali

Potassio	145,00 mg
Ferro	0,40 mg
Calcio	350,00 mg
Fosforo	350,00 mg
Magnesio	10,00 mg
Zinco	2,60 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	2,50 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

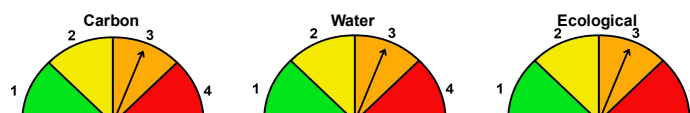
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	100,00 g	100,00 g
MOZZARELLA	100,00 g	100,00 g

PREPARAZIONE

Scartare la mozzarella e disporre su un piatto.

Coprire con pellicola e mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

POLLO ALLA SALVIA

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	57,69 kcal
Valore energetico	241,37 kJ
Peso a Crudo	45,50 g
Densità calorica	1,27 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,96 g
Grassi	4,07 g
Di cui grassi Saturi	0,87 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,61 g
Acidi Poliinsaturi	0,62 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,42 g
Carboidrati	0,31 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	23,20 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,11 mg
Vit. A (retinolo eq)	5,38 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	577,45 mg

Sali Minerali

Potassio	150,25 mg
Ferro	0,41 mg
Calcio	17,25 mg
Fosforo	0,67 mg
Magnesio	9,20 mg
Zinco	0,76 mg
Rame	0,06 mg
Selenio	4,00 µg

ALLERGENI

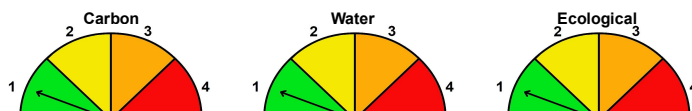
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	33,00 g	43,00 g
BUSTO POLLO	30,00 g	40,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALVIA		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare e disporre il busto di pollo nelle teglie destinate alla cottura. Oliare ed infornare a 180/200 gradi con la salvia. Cuocere in forno a calore secco a 180°C. Salare. Sfumare con vino bianco. Durante la cottura, bagnare con il brodo vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

POLLO ALLA SALVIA

Utenza: INFANZIA
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	73,78 kcal
Valore energetico	308,70 kJ
Peso a Crudo	56,50 g
Densità calorica	1,31 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,18 g
Grassi	5,31 g
Di cui grassi Saturi	1,12 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,45 g
Acidi Polinsaturi	0,79 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	0,31 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	29,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,11 mg
Vit. A (retinolo eq)	5,74 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	598,95 mg

Sali Minerali

Potassio	185,75 mg
Ferro	0,51 mg
Calcio	18,55 mg
Fosforo	0,67 mg
Magnesio	11,50 mg
Zinco	0,95 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	5,00 µg

ALLERGENI

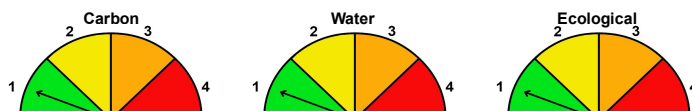
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	41,50 g	54,00 g
BUSTO POLLO	37,50 g	50,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALVIA		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare e disporre il busto di pollo nelle teglie destinate alla cottura. Oliare ed infornare a 180/200 gradi con la salvia. Cuocere in forno a calore secco a 180°C. Salare. Sfumare con vino bianco. Durante la cottura, bagnare con il brodo vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

POLLO ALLA SALVIA

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	77,33 kcal
Valore energetico	323,55 kJ
Peso a Crudo	61,50 g
Densità calorica	1,26 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,79 g
Grassi	5,43 g
Di cui grassi Saturi	1,17 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,50 g
Acidi Polinsaturi	0,84 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,56 g
Carboidrati	0,31 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	31,90 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,11 mg
Vit. A (retinolo eq)	5,74 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	609,7 mg

Sali Minerali

Potassio	203,50 mg
Ferro	0,56 mg
Calcio	19,20 mg
Fosforo	0,67 mg
Magnesio	12,65 mg
Zinco	1,05 mg
Rame	0,09 mg
Selenio	5,50 µg

ALLERGENI

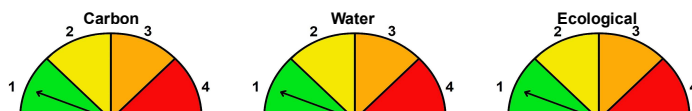
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	45,25 g	59,00 g
BUSTO POLLO	41,25 g	55,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALVIA		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare e disporre il busto di pollo nelle teglie destinate alla cottura. Oliare ed infornare a 180/200 gradi con la salvia. Cuocere in forno a calore secco a 180°C. Salare. Sfumare con vino bianco. Durante la cottura, bagnare con il brodo vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

POLLO ALLA SALVIA

Utenza: ADULTI 1
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	104,07 kcal
Valore energetico	435,43 kJ
Peso a Crudo	87,50 g
Densità calorica	1,19 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,85 g
Grassi	7,04 g
Di cui grassi Saturi	1,59 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,50 g
Acidi Polinsaturi	1,16 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,76 g
Carboidrati	0,31 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	46,40 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,11 mg
Vit. A (retinolo eq)	6,10 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	663,45 mg

Sali Minerali

Potassio	292,25 mg
Ferro	0,81 mg
Calcio	22,45 mg
Fosforo	0,67 mg
Magnesio	18,40 mg
Zinco	1,52 mg
Rame	0,13 mg
Selenio	8,00 µg

ALLERGENI

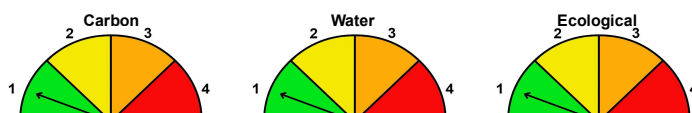
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	65,00 g	85,00 g
BUSTO POLLO	60,00 g	80,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALVIA		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare e disporre il busto di pollo nelle teglie destinate alla cottura. Oliare ed infornare a 180/200 gradi con la salvia. Cuocere in forno a calore secco a 180°C. Salare. Sfumare con vino bianco. Durante la cottura, bagnare con il brodo vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

POLLO ALLA SALVIA

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	118,27 kcal
Valore energetico	494,84 kJ
Peso a Crudo	107,50 g
Densità calorica	1,10 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,29 g
Grassi	7,53 g
Di cui grassi Saturi	1,80 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,71 g
Acidi Poliinsaturi	1,36 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,87 g
Carboidrati	0,31 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	58,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,11 mg
Vit. A (retinolo eq)	6,10 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	706,45 mg

Sali Minerali

Potassio	363,25 mg
Ferro	1,01 mg
Calcio	25,05 mg
Fosforo	0,67 mg
Magnesio	23,00 mg
Zinco	1,90 mg
Rame	0,16 mg
Selenio	10,00 µg

ALLERGENI

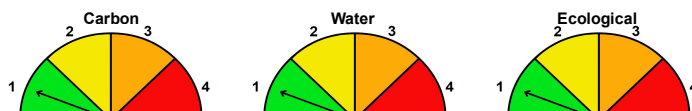
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	80,00 g	105,00 g
BUSTO POLLO	75,00 g	100,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALVIA		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare e disporre il busto di pollo nelle teglie destinate alla cottura. Oliare ed infornare a 180/200 gradi con la salvia. Cuocere in forno a calore secco a 180°C. Salare. Sfumare con vino bianco. Durante la cottura, bagnare con il brodo vegetale. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

POLLO ARROSTO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	68,50 kcal
Valore energetico	286,60 kJ
Peso a Crudo	49,50 g
Densità calorica	1,38 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,14 g
Grassi	4,08 g
Di cui grassi Saturi	0,87 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,61 g
Acidi Polinsaturi	0,62 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,42 g
Carboidrati	2,96 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,06 g
Colesterolo	23,20 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,00 mg
Vit. B3 (niacina)	0,06 mg
Vit. A (retinolo eq)	2,97 µg
Vit. C	0,63 mg
Sale	578,375 mg

Sali Minerali

Potassio	157,17 mg
Ferro	0,60 mg
Calcio	13,00 mg
Fosforo	3,74 mg
Magnesio	9,20 mg
Zinco	0,76 mg
Rame	0,06 mg
Selenio	4,00 µg

ALLERGENI

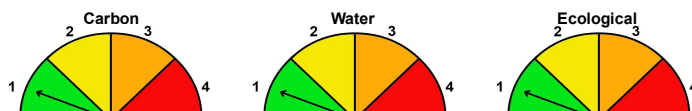
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	39,53 g	49,50 g
BUSTO POLLO	30,00 g	40,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	3,00 g	3,00 g
FARINA DI RISO	3,00 g	3,00 g
ROSMARINO BIO BIOLOGICO	2,02 g	2,00 g
AGLIO	1,01 g	1,00 g
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Tagliare e disporre il pollo nelle teglie destinate alla cottura. Oliare ed infornare a 180/200 gradi con dei rametti di rosmarino. Durante la cottura, sfumare con il vino bianco e al termine della cottura aggiungere il sale. Per la salsa: separare il fondo di cottura dalla carne. Bagnare con il vino bianco, fare evaporare, aggiungere il brodo e portare ad ebollizione con il rosmarino e l'aglio. Legare la salsa con la farina; filtrare e unire il pollo arrosto con la salsa in una teglia. Prima di servire, riportare la preparazione in forno e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

POLLO ARROSTO

Utenza: **INFANZIA**
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	98,76 kcal
Valore energetico	413,21 kJ
Peso a Crudo	88,50 g
Densità calorica	1,12 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,84 g
Grassi	5,30 g
Di cui grassi Saturi	1,12 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,45 g
Acidi Poliinsaturi	0,79 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	6,28 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,61 g
Colesterolo	29,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,21 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,13 mg
Vit. A (retinolo eq)	79,84 µg
Vit. C	9,30 mg
Sale	629,65 mg

Sali Minerali

Potassio	237,11 mg
Ferro	0,62 mg
Calcio	17,93 mg
Fosforo	11,01 mg
Magnesio	12,85 mg
Zinco	1,16 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	5,20 µg

ALLERGENI

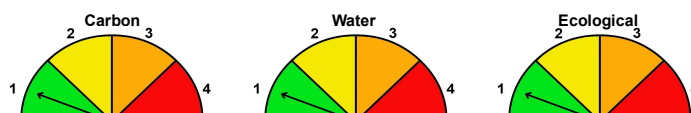
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	76,15 g	88,50 g
BUSTO POLLO	37,50 g	50,00 g
ARANCE	15,00 g	15,00 g
SEDANO	5,05 g	5,00 g
CAROTE	5,05 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	4,00 g	4,00 g
FARINA DI RISO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Tagliare e disporre il pollo nelle teglie destinate alla cottura. Oliare ed infornare a 180/200 gradi con dei rametti di rosmarino. Durante la cottura, sfumare con il vino bianco e al termine della cottura aggiungere il sale. Per la salsa: separare il fondo di cottura dalla carne. Bagnare con il vino bianco, fare evaporare, aggiungere il brodo e portare ad ebollizione con il rosmarino e l'aglio. Legare la salsa con la farina; filtrare e unire il pollo arrosto con la salsa in una teglia. Prima di servire, riportare la preparazione in forno e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

POLLO ARROSTO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	106,73 kcal
Valore energetico	446,56 kJ
Peso a Crudo	74,50 g
Densità calorica	1,43 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,73 g
Grassi	5,58 g
Di cui grassi Saturi	1,23 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,55 g
Acidi Poliinsaturi	0,89 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,59 g
Carboidrati	6,79 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,08 g
Colesterolo	34,80 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,00 mg
Vit. B3 (niacina)	0,08 mg
Vit. A (retinolo eq)	3,33 µg
Vit. C	0,63 mg
Sale	621,625 mg

Sali Minerali

Potassio	230,29 mg
Ferro	0,82 mg
Calcio	15,76 mg
Fosforo	5,54 mg
Magnesio	13,80 mg
Zinco	1,14 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	6,00 µg

ALLERGENI

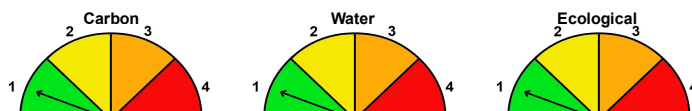
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	59,53 g	74,50 g
BUSTO POLLO	45,00 g	60,00 g
FARINA DI RISO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	4,00 g	4,00 g
ROSMARINO BIO BIOLOGICO	2,02 g	2,00 g
ZUCCHERO	2,00 g	2,00 g
AGLIO	1,01 g	1,00 g
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Tagliare e disporre il pollo nelle teglie destinate alla cottura. Oliare ed infornare a 180/200 gradi con dei rametti di rosmarino. Durante la cottura, sfumare con il vino bianco e al termine della cottura aggiungere il sale. Per la salsa: separare il fondo di cottura dalla carne. Bagnare con il vino bianco, fare evaporare, aggiungere il brodo e portare ad ebollizione con il rosmarino e l'aglio. Legare la salsa con la farina; filtrare e unire il pollo arrosto con la salsa in una teglia. Prima di servire, riportare la preparazione in forno e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

POLLO ARROSTO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	136,28 kcal
Valore energetico	570,20 kJ
Peso a Crudo	113,50 g
Densità calorica	1,20 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,61 g
Grassi	7,55 g
Di cui grassi Saturi	1,80 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,71 g
Acidi Polinsaturi	1,36 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,87 g
Carboidrati	4,70 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,08 g
Colesterolo	58,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,00 mg
Vit. B3 (niacina)	0,08 mg
Vit. A (retinolo eq)	3,69 µg
Vit. C	0,63 mg
Sale	707,575 mg

Sali Minerali

Potassio	372,25 mg
Ferro	1,22 mg
Calcio	20,94 mg
Fosforo	5,54 mg
Magnesio	23,00 mg
Zinco	1,90 mg
Rame	0,16 mg
Selenio	10,00 µg

ALLERGENI

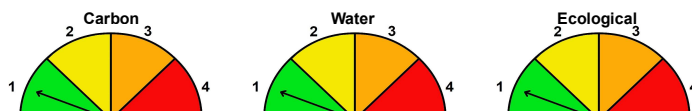
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	88,53 g	113,50 g
BUSTO POLLO	75,00 g	100,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	5,00 g	5,00 g
FARINA DI RISO	5,00 g	5,00 g
ROSMARINO BIO BIOLOGICO	2,02 g	2,00 g
AGLIO	1,01 g	1,00 g
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Tagliare e disporre il pollo nelle teglie destinate alla cottura. Oliare ed infornare a 180/200 gradi con dei rametti di rosmarino. Durante la cottura, sfumare con il vino bianco e al termine della cottura aggiungere il sale. Per la salsa: separare il fondo di cottura dalla carne. Bagnare con il vino bianco, fare evaporare, aggiungere il brodo e portare ad ebollizione con il rosmarino e l'aglio. Legare la salsa con la farina; filtrare e unire il pollo arrosto con la salsa in una teglia. Prima di servire, riportare la preparazione in forno e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | POLLO

POLLO ARROSTO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	136,28 kcal
Valore energetico	570,20 kJ
Peso a Crudo	113,50 g
Densità calorica	1,20 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,61 g
Grassi	7,55 g
Di cui grassi Saturi	1,80 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,71 g
Acidi Polinsaturi	1,36 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,87 g
Carboidrati	4,70 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,08 g
Colesterolo	58,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,00 mg
Vit. B3 (niacina)	0,08 mg
Vit. A (retinolo eq)	3,69 µg
Vit. C	0,63 mg
Sale	707,575 mg

Sali Minerali

Potassio	372,25 mg
Ferro	1,22 mg
Calcio	20,94 mg
Fosforo	5,54 mg
Magnesio	23,00 mg
Zinco	1,90 mg
Rame	0,16 mg
Selenio	10,00 µg

ALLERGENI

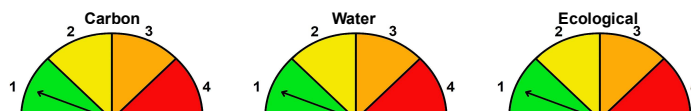
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	88,53 g	113,50 g
BUSTO POLLO	75,00 g	100,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	5,00 g	5,00 g
FARINA DI RISO	5,00 g	5,00 g
ROSMARINO BIO BIOLOGICO	2,02 g	2,00 g
AGLIO	1,01 g	1,00 g
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Tagliare e disporre il pollo nelle teglie destinate alla cottura. Oliare ed infornare a 180/200 gradi con dei rametti di rosmarino. Durante la cottura, sfumare con il vino bianco e al termine della cottura aggiungere il sale. Per la salsa: separare il fondo di cottura dalla carne. Bagnare con il vino bianco, fare evaporare, aggiungere il brodo e portare ad ebollizione con il rosmarino e l'aglio. Legare la salsa con la farina; filtrare e unire il pollo arrosto con la salsa in una teglia. Prima di servire, riportare la preparazione in forno e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

POLPETTE DI CECI

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	116,18 kcal
Valore energetico	486,10 kJ
Peso a Crudo	47,50 g
Densità calorica	2,45 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,60 g
Grassi	5,27 g
Di cui grassi Saturi	1,12 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,76 g
Acidi Polinsaturi	0,94 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,89 g
Carboidrati	12,35 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,06 g
Colesterolo	3,27 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	0,91 mg
Vit. A (retinolo eq)	23,07 µg
Vit. C	4,12 mg
Sale	551,125 mg

Sali Minerali

Potassio	279,45 mg
Ferro	1,45 mg
Calcio	68,47 mg
Fosforo	113,62 mg
Magnesio	32,69 mg
Zinco	0,95 mg
Rame	0,25 mg
Selenio	0,76 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	82,20 g	46,00 g
CECI SECCHI BIO	56,00 g	20,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
PATATE BIO	15,15 g	15,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
CIPOLLE BIO	5,05 g	5,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO BIO	3,00 g	3,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	3,00 g	3,00 g
<i>DOP</i>		
PREZZEMOLO GELO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere a vapore i ceci e le patate.
Rosolare la cipolla in poco olio.
Passare al mixer le patate, i ceci, la cipolla, il sale e il prezzemolo.
Correggere la densità con del pane grattugiato.
Con il composto ottenuto, formare delle piccole polpette delle dimensioni di una noce.
Passarle nel pane grattugiato. porle in una teglia con poco olio e cuocere in forno fino a doratura a 170°C.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

POLPETTE DI CECI

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	160,69 kcal
Valore energetico	672,33 kJ
Peso a Crudo	59,50 g
Densità calorica	2,70 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,03 g
Grassi	7,19 g
Di cui grassi Saturi	1,52 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,73 g
Acidi Polinsaturi	1,37 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	1,29 g
Carboidrati	17,04 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,42 g
Colesterolo	4,36 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,11 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,05 mg
Vit. B3 (niacina)	1,16 mg
Vit. A (retinolo eq)	27,75 µg
Vit. C	4,12 mg
Sale	570,125 mg

Sali Minerali

Potassio	368,75 mg
Ferro	2,09 mg
Calcio	94,36 mg
Fosforo	162,04 mg
Magnesio	46,32 mg
Zinco	1,31 mg
Rame	0,35 mg
Selenio	1,08 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente



INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	112,20 g	58,00 g
CECI SECCHI BIO	84,00 g	30,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
PATATE BIO	15,15 g	15,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
CIPOLLE BIO	5,05 g	5,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO BIO	4,00 g	4,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	4,00 g	4,00 g
<i>DOP</i>		
PREZZEMOLO GELO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere a vapore i ceci e le patate.
Rosolare la cipolla in poco olio.
Passare al mixer le patate, i ceci, la cipolla, il sale e il prezzemolo.
Correggere la densità con del pane grattugiato.
Con il composto ottenuto, formare delle piccole polpette delle dimensioni di una noce.
Passarle nel pane grattugiato. porle in una teglia con poco olio e cuocere in forno fino a doratura a 170°C.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

POLPETTE DI CECI

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	200,46 kcal
Valore energetico	838,72 kJ
Peso a Crudo	75,50 g
Densità calorica	2,66 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	10,56 g
Grassi	8,15 g
Di cui grassi Saturi	1,78 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,98 g
Acidi Polinsaturi	1,72 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	1,63 g
Carboidrati	22,63 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	5,86 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,14 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vit. B3 (niacina)	1,54 mg
Vit. A (retinolo eq)	32,22 µg
Vit. C	4,87 mg
Sale	590 mg

Sali Minerali

Potassio	486,55 mg
Ferro	2,76 mg
Calcio	120,75 mg
Fosforo	213,16 mg
Magnesio	61,55 mg
Zinco	1,73 mg
Rame	0,47 mg
Selenio	1,40 µg

ALLERGENI

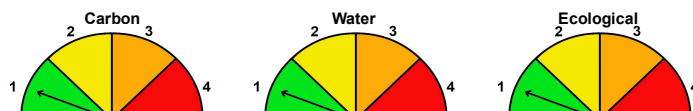
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	146,25 g	74,00 g
CECI SECCHI BIO	112,00 g	40,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
PATATE BIO	20,20 g	20,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
CIPOLLE BIO	5,05 g	5,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
<i>DOP</i>		
OLIO EVO BIO	4,00 g	4,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
PREZZEMOLO GELO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere a vapore i ceci e le patate.
Rosolare la cipolla in poco olio.
Passare al mixer le patate, i ceci, la cipolla, il sale e il prezzemolo.
Correggere la densità con del pane grattugiato.
Con il composto ottenuto, formare delle piccole polpette delle dimensioni di una noce.
Passarle nel pane grattugiato. porle in una teglia con poco olio e cuocere in forno fino a doratura a 170°C.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

POLPETTE DI CECI

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	249,81 kcal
Valore energetico	1.045,21 kJ
Peso a Crudo	97,50 g
Densità calorica	2,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,87 g
Grassi	9,88 g
Di cui grassi Saturi	2,00 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,89 g
Acidi Polinsaturi	2,15 g
Acido Linoleico	0,11 g
Acido Linolenico	2,03 g
Carboidrati	29,16 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	7,39 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,18 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	2,04 mg
Vit. A (retinolo eq)	33,91 µg
Vit. C	6,42 mg
Sale	593,5 mg

Sali Minerali

Potassio	633,05 mg
Ferro	3,47 mg
Calcio	136,20 mg
Fosforo	260,41 mg
Magnesio	77,75 mg
Zinco	2,18 mg
Rame	0,59 mg
Selenio	1,60 µg

ALLERGENI

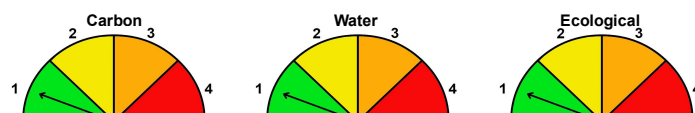
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	186,36 g	96,00 g
CECI SECCHI BIO	140,00 g	50,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
PATATE BIO	30,30 g	30,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
CIPOLLE BIO	6,06 g	6,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO BIO	5,00 g	5,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
<i>DOP</i>		
PREZZEMOLO GELO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere a vapore i ceci e le patate.
Rosolare la cipolla in poco olio.
Passare al mixer le patate, i ceci, la cipolla, il sale e il prezzemolo.
Correggere la densità con del pane grattugiato.
Con il composto ottenuto, formare delle piccole polpette delle dimensioni di una noce.
Passarle nel pane grattugiato. porle in una teglia con poco olio e cuocere in forno fino a doratura a 170°C.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

POLPETTE DI CECI

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	290,17 kcal
Valore energetico	1.214,07 kJ
Peso a Crudo	118,50 g
Densità calorica	2,45 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,18 g
Grassi	10,61 g
Di cui grassi Saturi	2,09 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,06 g
Acidi Polinsaturi	2,49 g
Acido Linoleico	0,12 g
Acido Linolenico	2,37 g
Carboidrati	35,70 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	8,92 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,22 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	2,55 mg
Vit. A (retinolo eq)	35,24 µg
Vit. C	7,97 mg
Sale	597 mg

Sali Minerali

Potassio	779,55 mg
Ferro	4,17 mg
Calcio	151,65 mg
Fosforo	307,66 mg
Magnesio	93,95 mg
Zinco	2,62 mg
Rame	0,71 mg
Selenio	1,80 µg

ALLERGENI

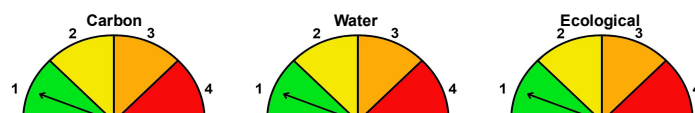
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	225,47 g	117,00 g
CECI SECCHI BIO	168,00 g	60,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
PATATE BIO	40,40 g	40,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
CIPOLLE BIO	7,07 g	7,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO BIO	5,00 g	5,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
<i>DOP</i>		
PREZZEMOLO GELO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere a vapore i ceci e le patate.
Rosolare la cipolla in poco olio.
Passare al mixer le patate, i ceci, la cipolla, il sale e il prezzemolo.
Correggere la densità con del pane grattugiato.
Con il composto ottenuto, formare delle piccole polpette delle dimensioni di una noce.
Passarle nel pane grattugiato. porle in una teglia con poco olio e cuocere in forno fino a doratura a 170°C.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO



POLPETTE DI MERLUZZO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	76,12 kcal
Valore energetico	318,49 kJ
Peso a Crudo	83,50 g
Densità calorica	0,91 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,72 g
Grassi	0,71 g
Di cui grassi Saturi	0,06 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,06 g
Acidi Polinsaturi	0,11 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	8,14 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,53 g
Colesterolo	25,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,27 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	1,29 mg
Vit. A (retinolo eq)	70,50 µg
Vit. C	5,11 mg
Sale	653,85 mg

Sali Minerali

Potassio	308,35 mg
Ferro	0,69 mg
Calcio	36,65 mg
Fosforo	113,69 mg
Magnesio	16,95 mg
Zinco	1,40 mg
Rame	0,20 mg
Selenio	8,30 µg

ALLERGENI

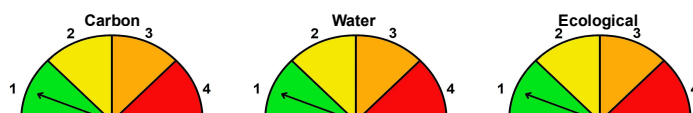
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	54,05 g	75,00 g
MERLUZZO FIORI GELO MSC	34,00 g	50,00 g
MSC		
PATATE BIO GELO	15,00 g	20,00 g
BIOLOGICO		
CAROTE BIO	5,05 g	5,00 g
BIOLOGICO		
PANE GRATTUGIATO		q.b.
PREZZEMOLO GELO		q.b.
ROSMARINO BIO		q.b.
BIOLOGICO		
SALVIA BIO		q.b.
BIOLOGICO		
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela il pesce secondo le procedure descritte nel MA.
Passare al mixer il pesce fino a renderlo una poltiglia.
Aggiungere tutti gli altri ingredienti e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato.
Cuocere (passate nel pangrattato) al forno su una teglia coperta di carta forno a 180° fino a colorazione.
Servire.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO



POLPETTE DI MERLUZZO

Utenza: **INFANZIA**
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	91,94 kcal
Valore energetico	384,68 kJ
Peso a Crudo	105,50 g
Densità calorica	0,87 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,20 g
Grassi	0,84 g
Di cui grassi Saturi	0,08 g
Acidi grassi Monounsaturi	0,08 g
Acidi Polinsaturi	0,15 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	8,31 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,59 g
Colesterolo	35,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,27 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	1,55 mg
Vit. A (retinolo eq)	70,60 µg
Vit. C	5,21 mg
Sale	692,5 mg

Sali Minerali

Potassio	384,35 mg
Ferro	0,84 mg
Calcio	42,93 mg
Fosforo	152,55 mg
Magnesio	20,95 mg
Zinco	1,80 mg
Rame	0,26 mg
Selenio	11,60 µg

ALLERGENI

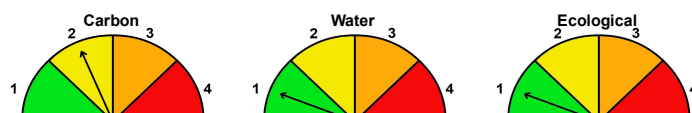
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	67,65 g	95,00 g
MERLUZZO FIORI GELO MSC	47,60 g	70,00 g
MSC		
PATATE BIO GELO	15,00 g	20,00 g
BIOLOGICO		
CAROTE BIO	5,05 g	5,00 g
BIOLOGICO		
PANE GRATTUGIATO		q.b.
AGLIO BIO		q.b.
BIOLOGICO		
PREZZEMOLO GELO		q.b.
ROSMARINO BIO		q.b.
BIOLOGICO		
SALVIA BIO		q.b.
BIOLOGICO		
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela il pesce secondo le procedure descritte nel MA.
Passare al mixer il pesce fino a renderlo una poltiglia.
Aggiungere tutti gli altri ingredienti e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato.
Cuocere (passate nel pangrattato) al forno su una teglia coperta di carta forno a 180° fino a colorazione.
Servire.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO



POLPETTE DI MERLUZZO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	107,94 kcal
Valore energetico	451,62 kJ
Peso a Crudo	125,50 g
Densità calorica	0,86 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	15,14 g
Grassi	1,00 g
Di cui grassi Saturi	0,09 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,09 g
Acidi Polinsaturi	0,17 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	10,10 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,75 g
Colesterolo	40,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,29 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	1,92 mg
Vit. A (retinolo eq)	70,90 µg
Vit. C	6,71 mg
Sale	713,5 mg

Sali Minerali

Potassio	473,35 mg
Ferro	0,96 mg
Calcio	46,93 mg
Fosforo	176,75 mg
Magnesio	26,15 mg
Zinco	2,12 mg
Rame	0,31 mg
Selenio	13,25 µg

ALLERGENI

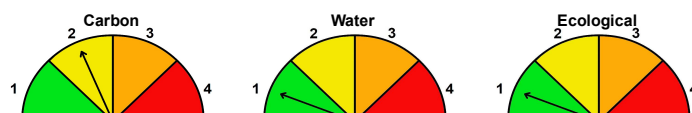
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	81,95 g	115,00 g
MERLUZZO FIORI GELO MSC	54,40 g	80,00 g
MSC		
PATATE BIO GELO	22,50 g	30,00 g
BIOLOGICO		
CAROTE BIO	5,05 g	5,00 g
BIOLOGICO		
PANE GRATTUGIATO		q.b.
AGLIO BIO		q.b.
BIOLOGICO		
PREZZEMOLO GELO		q.b.
ROSMARINO BIO		q.b.
BIOLOGICO		
SALVIA BIO		q.b.
BIOLOGICO		
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela il pesce secondo le procedure descritte nel MA.
Passare al mixer il pesce fino a renderlo una poltiglia.
Aggiungere tutti gli altri ingredienti e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato.
Cuocere (passate nel pangrattato) al forno su una teglia coperta di carta forno a 180° fino a colorazione.
Servire.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO



POLPETTE DI MERLUZZO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	131,44 kcal
Valore energetico	549,94 kJ
Peso a Crudo	155,50 g
Densità calorica	0,85 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	18,81 g
Grassi	1,22 g
Di cui grassi Saturi	0,11 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,11 g
Acidi Polinsaturi	0,21 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	11,89 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,91 g
Colesterolo	50,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,30 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,15 mg
Vit. B3 (niacina)	2,41 mg
Vit. A (retinolo eq)	71,20 µg
Vit. C	8,21 mg
Sale	753,75 mg

Sali Minerali

Potassio	594,35 mg
Ferro	1,14 mg
Calcio	53,93 mg
Fosforo	219,75 mg
Magnesio	33,35 mg
Zinco	2,65 mg
Rame	0,39 mg
Selenio	16,55 µg

ALLERGENI

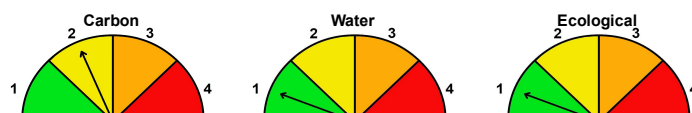
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	103,05 g	145,00 g
MERLUZZO FIORI GELO MSC	68,00 g	100,00 g
MSC		
PATATE BIO GELO	30,00 g	40,00 g
BIOLOGICO		
CAROTE BIO	5,05 g	5,00 g
BIOLOGICO		
PANE GRATTUGIATO		q.b.
AGLIO BIO		q.b.
BIOLOGICO		
PREZZEMOLO GELO		q.b.
ROSMARINO BIO		q.b.
BIOLOGICO		
SALVIA BIO		q.b.
BIOLOGICO		
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongelare il pesce secondo le procedure descritte nel MA.
 Passare al mixer il pesce fino a renderlo una poltiglia.
 Aggiungere tutti gli altri ingredienti e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato.
 Cuocere (passate nel pangrattato) al forno su una teglia coperta di carta forno a 180° fino a colorazione.
 Servire.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO



POLPETTE DI MERLUZZO

Utenza: ADULTI 2
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	146,44 kcal
Valore energetico	612,70 kJ
Peso a Crudo	175,50 g
Densità calorica	0,83 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	22,27 g
Grassi	1,34 g
Di cui grassi Saturi	0,13 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,13 g
Acidi Polinsaturi	0,25 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,00 g
Carboidrati	11,89 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,91 g
Colesterolo	60,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,31 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	2,65 mg
Vit. A (retinolo eq)	71,20 µg
Vit. C	8,21 mg
Sale	792,25 mg

Sali Minerali

Potassio	658,35 mg
Ferro	1,26 mg
Calcio	59,93 mg
Fosforo	257,35 mg
Magnesio	37,35 mg
Zinco	3,05 mg
Rame	0,45 mg
Selenio	19,85 µg

ALLERGENI

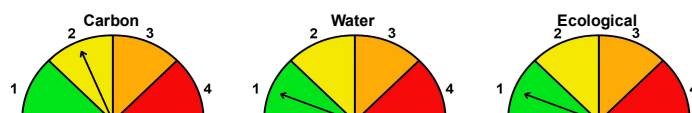
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	116,65 g	165,00 g
MERLUZZO FIORI GELO MSC	81,60 g	120,00 g
MSC		
PATATE BIO GELO	30,00 g	40,00 g
BIOLOGICO		
CAROTE BIO	5,05 g	5,00 g
BIOLOGICO		
PANE GRATTUGIATO		q.b.
AGLIO BIO		q.b.
BIOLOGICO		
PREZZEMOLO GELO		q.b.
ROSMARINO BIO		q.b.
BIOLOGICO		
SALVIA BIO		q.b.
BIOLOGICO		
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Scongela il pesce secondo le procedure descritte nel MA.
Passare al mixer il pesce fino a renderlo una poltiglia.
Aggiungere tutti gli altri ingredienti e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato.
Cuocere (passate nel pangrattato) al forno su una teglia coperta di carta forno a 180° fino a colorazione.
Servire.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO



POLPETTE DI PESCE AL LIMONE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	82,00 kcal
Valore energetico	343,09 kJ
Peso a Crudo	97,50 g
Densità calorica	0,84 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	11,78 g
Grassi	1,06 g
Di cui grassi Saturi	0,19 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,17 g
Acidi Polinsaturi	0,18 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,04 g
Carboidrati	6,68 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,57 g
Colesterolo	44,84 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,23 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	1,30 mg
Vit. A (retinolo eq)	67,97 µg
Vit. C	6,92 mg
Sale	673,95 mg

Sali Minerali

Potassio	332,07 mg
Ferro	0,79 mg
Calcio	40,51 mg
Fosforo	138,33 mg
Magnesio	17,76 mg
Zinco	1,55 mg
Rame	0,22 mg
Selenio	10,17 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	67,92 g	88,00 g
NASELLO CUORE GELO	40,80 g	60,00 g
PATATE IV GAMMA	15,00 g	15,00 g
LIMONI	5,00 g	5,00 g
MISTO UOVO PAST.	3,08 g	4,00 g
CAROTE	4,04 g	4,00 g
PANE GRATTUGIATO		q.b.
AGLIO		q.b.
PREZZEMOLO		q.b.
ROSMARINO		q.b.
SALVIA		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

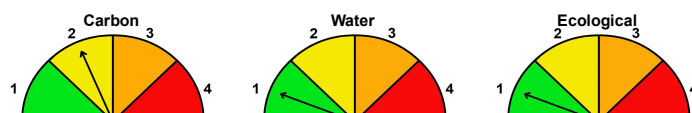
Scongela il nasello.

Passarlo al mixer fino a renderlo una poltiglia.

Aggiungere misto uovo, le patate precedentemente cotte al vapore, il prezzemolo tritate e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato. Regolare di sale e pepe.

Cuocerle (passate nel pangrattato) al forno su una teglia a 180° fino a colorazione con un trito di carote, aglio, rosmarino e salvia.

Mantenere a temperatura idonea fino alla somministrazione.



POLPETTE DI PESCE AL LIMONE

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
NASELLO CUORE GELO	40,80 g	60,00 g	SALVIA		q.b.
PATATE IV GAMMA	15,00 g	15,00 g	SALE FINO		q.b.
LIMONI	5,00 g	5,00 g			
MISTO UOVO PAST.	3,08 g	4,00 g			
CAROTE	4,04 g	4,00 g			
PANE GRATTUGIATO		q.b.			
AGLIO		q.b.			
PREZZEMOLO		q.b.			
ROSMARINO		q.b.			

PREPARAZIONE

Scongela il nasello.

Passarlo al mixer fino a renderlo una poltiglia.

Aggiungere misto uovo, le patate precedentemente cotte al vapore, il prezzemolo tritate e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato.

Regolare di sale e pepe.

Cuocerle (passate nel pangrattato) al forno su una teglia a 180° fino a colorazione con un trito di carote, aglio, rosmarino e salvia.

Mantenere a temperatura idonea fino alla somministrazione.

RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO



POLPETTE DI PESCE AL LIMONE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	121,74 kcal
Valore energetico	509,36 kJ
Peso a Crudo	146,50 g
Densità calorica	0,83 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	19,05 g
Grassi	1,46 g
Di cui grassi Saturi	0,27 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,24 g
Acidi Polinsaturi	0,27 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,05 g
Carboidrati	8,50 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,71 g
Colesterolo	68,55 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,33 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,16 mg
Vit. B3 (niacina)	1,94 mg
Vit. A (retinolo eq)	93,33 µg
Vit. C	7,75 mg
Sale	770 mg

Sali Minerali

Potassio	496,20 mg
Ferro	1,11 mg
Calcio	55,47 mg
Fosforo	220,37 mg
Magnesio	27,71 mg
Zinco	2,49 mg
Rame	0,36 mg
Selenio	16,85 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	102,91 g	136,00 g
NASELLO CUORE GELO	68,00 g	100,00 g
PATATE IV GAMMA	20,00 g	20,00 g
CAROTE	6,06 g	6,00 g
MISTO UOVO PAST.	3,85 g	5,00 g
PANE GRATTUGIATO		q.b.
LIMONI	5,00 g	5,00 g
AGLIO		q.b.
PREZZEMOLO		q.b.
ROSMARINO		q.b.
SALVIA		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

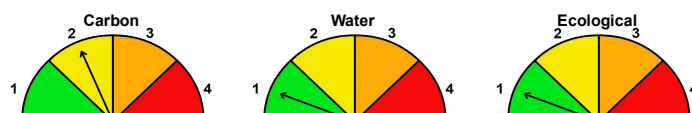
Scongela il nasello.

Passarlo al mixer fino a renderlo una poltiglia.

Aggiungere misto uovo, le patate precedentemente cotte al vapore, il prezzemolo tritate e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato. Regolare di sale e pepe.

Cuocerle (passate nel pangrattato) al forno su una teglia a 180° fino a colorazione con un trito di carote, aglio, rosmarino e salvia.

Mantenere a temperatura idonea fino alla somministrazione.



POLPETTE DI PESCE AL LIMONE

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
NASELLO CUORE GELO	68,00 g	100,00 g	SALVIA		q.b.
PATATE IV GAMMA	20,00 g	20,00 g	SALE FINO		q.b.
CAROTE	6,06 g	6,00 g			
MISTO UOVO PAST.	3,85 g	5,00 g			
PANE GRATTUGIATO		q.b.			
LIMONI	5,00 g	5,00 g			
AGLIO		q.b.			
PREZZEMOLO		q.b.			
ROSMARINO		q.b.			

PREPARAZIONE

Scongela il nasello.

Passarlo al mixer fino a renderlo una poltiglia.

Aggiungere misto uovo, le patate precedentemente cotte al vapore, il prezzemolo tritate e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato.

Regolare di sale e pepe.

Cuocerle (passate nel pangrattato) al forno su una teglia a 180° fino a colorazione con un trito di carote, aglio, rosmarino e salvia.

Mantenere a temperatura idonea fino alla somministrazione.

RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO



POLPETTE DI PESCE AL LIMONE

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	147,19 kcal
Valore energetico	615,84 kJ
Peso a Crudo	185,50 g
Densità calorica	0,79 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	22,79 g
Grassi	1,69 g
Di cui grassi Saturi	0,29 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,26 g
Acidi Polinsaturi	0,32 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,05 g
Carboidrati	10,71 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,09 g
Colesterolo	78,55 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,51 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,19 mg
Vit. B3 (niacina)	2,47 mg
Vit. A (retinolo eq)	139,55 µg
Vit. C	11,91 mg
Sale	820 mg

Sali Minerali

Potassio	633,00 mg
Ferro	1,32 mg
Calcio	64,93 mg
Fosforo	265,40 mg
Magnesio	35,35 mg
Zinco	3,13 mg
Rame	0,45 mg
Selenio	20,19 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	135,55 g	175,00 g
NASELLO CUORE GELO	81,60 g	120,00 g
PATATE IV GAMMA	30,00 g	30,00 g
CAROTE	10,10 g	10,00 g
LIMONI	10,00 g	10,00 g
MISTO UOVO PAST.	3,85 g	5,00 g
PANE GRATTUGIATO		q.b.
AGLIO		q.b.
PREZZEMOLO		q.b.
ROSMARINO		q.b.
SALVIA		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

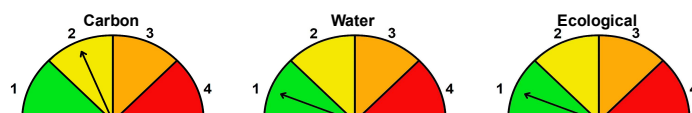
Scongela il nasello.

Passarlo al mixer fino a renderlo una poltiglia.

Aggiungere misto uovo, le patate precedentemente cotte al vapore, il prezzemolo tritate e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato. Regolare di sale e pepe.

Cuocerle (passate nel pangrattato) al forno su una teglia a 180° fino a colorazione con un trito di carote, aglio, rosmarino e salvia.

Mantenere a temperatura idonea fino alla somministrazione.



POLPETTE DI PESCE AL LIMONE

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
NASELLO CUORE GELO	81,60 g	120,00 g	SALVIA		q.b.
PATATE IV GAMMA	30,00 g	30,00 g	SALE FINO		q.b.
CAROTE	10,10 g	10,00 g			
LIMONI	10,00 g	10,00 g			
MISTO UOVO PAST.	3,85 g	5,00 g			
PANE GRATTUGIATO		q.b.			
AGLIO		q.b.			
PREZZEMOLO		q.b.			
ROSMARINO		q.b.			

PREPARAZIONE

Scongela il nasello.

Passarlo al mixer fino a renderlo una poltiglia.

Aggiungere misto uovo, le patate precedentemente cotte al vapore, il prezzemolo tritate e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato.

Regolare di sale e pepe.

Cuocerle (passate nel pangrattato) al forno su una teglia a 180° fino a colorazione con un trito di carote, aglio, rosmarino e salvia.

Mantenere a temperatura idonea fino alla somministrazione.

RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO



POLPETTE DI PESCE AL LIMONE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	233,14 kcal
Valore energetico	975,46 kJ
Peso a Crudo	275,50 g
Densità calorica	0,85 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	34,72 g
Grassi	2,79 g
Di cui grassi Saturi	0,52 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,46 g
Acidi Polinsaturi	0,50 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,11 g
Carboidrati	18,18 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,41 g
Colesterolo	127,10 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,58 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,28 mg
Vit. B3 (niacina)	3,79 mg
Vit. A (retinolo eq)	151,40 µg
Vit. C	14,91 mg
Sale	1006,125 mg

Sali Minerali

Potassio	955,15 mg
Ferro	1,98 mg
Calcio	92,83 mg
Fosforo	406,00 mg
Magnesio	54,40 mg
Zinco	4,64 mg
Rame	0,67 mg
Selenio	30,38 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	200,20 g	260,00 g
NASELLO CUORE GELO	122,40 g	180,00 g
PATATE IV GAMMA	50,00 g	50,00 g
MISTO UOVO PAST.	7,70 g	10,00 g
CAROTE	10,10 g	10,00 g
PANE GRATTUGIATO		q.b.
LIMONI	10,00 g	10,00 g
AGLIO		q.b.
PREZZEMOLO		q.b.
ROSMARINO		q.b.
SALVIA		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

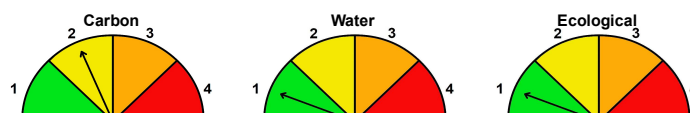
Scongela il nasello.

Passarlo al mixer fino a renderlo una poltiglia.

Aggiungere misto uovo, le patate precedentemente cotte al vapore, il prezzemolo tritate e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato. Regolare di sale e pepe.

Cuocerle (passate nel pangrattato) al forno su una teglia a 180° fino a colorazione con un trito di carote, aglio, rosmarino e salvia.

Mantenere a temperatura idonea fino alla somministrazione.



POLPETTE DI PESCE AL LIMONE

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
NASELLO CUORE GELO	122,40 g	180,00 g	SALVIA		q.b.
PATATE IV GAMMA	50,00 g	50,00 g	SALE FINO		q.b.
MISTO UOVO PAST.	7,70 g	10,00 g			
CAROTE	10,10 g	10,00 g			
PANE GRATTUGIATO		q.b.			
LIMONI	10,00 g	10,00 g			
AGLIO		q.b.			
PREZZEMOLO		q.b.			
ROSMARINO		q.b.			

PREPARAZIONE

Scongela il nasello.

Passarlo al mixer fino a renderlo una poltiglia.

Aggiungere misto uovo, le patate precedentemente cotte al vapore, il prezzemolo tritate e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato.

Regolare di sale e pepe.

Cuocerle (passate nel pangrattato) al forno su una teglia a 180° fino a colorazione con un trito di carote, aglio, rosmarino e salvia.

Mantenere a temperatura idonea fino alla somministrazione.

RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO



POLPETTE DI PESCE AL LIMONE

Utenza: ADULTI 2
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	248,14 kcal
Valore energetico	1.038,22 kJ
Peso a Crudo	295,50 g
Densità calorica	0,84 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	38,18 g
Grassi	2,91 g
Di cui grassi Saturi	0,54 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,48 g
Acidi Polinsaturi	0,55 g
Acido Linoleico	0,00 g
Acido Linolenico	0,11 g
Carboidrati	18,18 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,41 g
Colesterolo	137,10 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,58 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,31 mg
Vit. B3 (niacina)	4,03 mg
Vit. A (retinolo eq)	151,40 µg
Vit. C	14,91 mg
Sale	1044,625 mg

Sali Minerali

Potassio	1.019,15 mg
Ferro	2,10 mg
Calcio	98,83 mg
Fosforo	443,60 mg
Magnesio	58,40 mg
Zinco	5,04 mg
Rame	0,73 mg
Selenio	33,68 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	213,80 g	280,00 g
NASELLO CUORE GELO	136,00 g	200,00 g
PATATE IV GAMMA	50,00 g	50,00 g
MISTO UOVO PAST.	7,70 g	10,00 g
CAROTE	10,10 g	10,00 g
PANE GRATTUGIATO		q.b.
LIMONI	10,00 g	10,00 g
AGLIO		q.b.
PREZZEMOLO		q.b.
ROSMARINO		q.b.
SALVIA		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

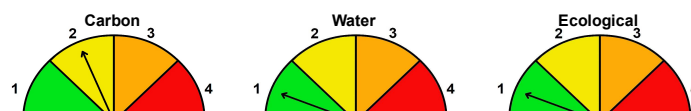
Scongela il nasello.

Passarlo al mixer fino a renderlo una poltiglia.

Aggiungere misto uovo, le patate precedentemente cotte al vapore, il prezzemolo tritate e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato. Regolare di sale e pepe.

Cuocerle (passate nel pangrattato) al forno su una teglia a 180° fino a colorazione con un trito di carote, aglio, rosmarino e salvia.

Mantenere a temperatura idonea fino alla somministrazione.



POLPETTE DI PESCE AL LIMONE

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
NASELLO CUORE GELO	136,00 g	200,00 g	SALVIA		q.b.
PATATE IV GAMMA	50,00 g	50,00 g	SALE FINO		q.b.
MISTO UOVO PAST.	7,70 g	10,00 g			
CAROTE	10,10 g	10,00 g			
PANE GRATTUGIATO		q.b.			
LIMONI	10,00 g	10,00 g			
AGLIO		q.b.			
PREZZEMOLO		q.b.			
ROSMARINO		q.b.			

PREPARAZIONE

Scongela il nasello.

Passarlo al mixer fino a renderlo una poltiglia.

Aggiungere misto uovo, le patate precedentemente cotte al vapore, il prezzemolo tritate e regolare la consistenza, se necessario, con del pane grattugiato.

Regolare di sale e pepe.

Cuocerle (passate nel pangrattato) al forno su una teglia a 180° fino a colorazione con un trito di carote, aglio, rosmarino e salvia.

Mantenere a temperatura idonea fino alla somministrazione.

RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

POLPETTE DI VERDURA

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	73,09 kcal
Valore energetico	305,79 kJ
Peso a Crudo	52,00 g
Densità calorica	1,41 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,01 g
Grassi	3,75 g
Di cui grassi Saturi	1,12 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,85 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	7,26 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,69 g
Colesterolo	19,20 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,31 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	0,58 mg
Vit. A (retinolo eq)	130,96 µg
Vit. C	4,79 mg
Sale	636,5875 mg

Sali Minerali

Potassio	135,13 mg
Ferro	0,33 mg
Calcio	58,86 mg
Fosforo	56,02 mg
Magnesio	8,56 mg
Zinco	0,59 mg
Rame	0,07 mg
Selenio	0,78 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente



INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	31,26 g	32,00 g
PATATE	15,15 g	15,00 g
CAROTE		q.b.
ZUCCHINE		q.b.
SPINACI GELO		q.b.
MISTO UOVO PAST.	3,08 g	4,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	4,00 g	4,00 g
DOP		
PANE GRATTUGIATO	4,00 g	4,00 g
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g
OLIO EVO	2,00 g	2,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare carote, patate, zucchine e spinaci.

Disporle in teglie forate e cuocere a vapore.

Schiacciare le patate e legarle con l'uovo, aggiungere le verdure tritate, il formaggio grana grattugiato e l'olio. Aggiungere anche un trito di cipolle. Regolare di sale e mescolare.

Formare le polpette e passarle prima nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato.

Riporre in teglie le polpette; oliare ed infornare a 200° C fino a doratura ottenuta. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



POLPETTE DI VERDURA

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
PATATE	15,15 g	15,00 g	SALE FINO		q.b.
CAROTE		q.b.			
ZUCCHINE		q.b.			
SPINACI GELO		q.b.			
MISTO UOVO PAST.	3,08 g	4,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	4,00 g	4,00 g			
PANE GRATTUGIATO	4,00 g	4,00 g			
CIPOLLE	3,03 g	3,00 g			
OLIO EVO	2,00 g	2,00 g			

PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare carote, patate, zucchine e spinaci.

Disporle in teglie forate e cuocere a vapore.

Schiacciare le patate e legarle con l'uovo, aggiungere le verdure tritate, il formaggio grana grattugiato e l'olio. Aggiungere anche un trito di cipolle.

Regolare di sale e mescolare.

Formare le polpette e passarle prima nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato.

Riporre in teglie le polpette; oliare ed infornare a 200° C fino a doratura ottenuta.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

POLPETTE DI VERDURA

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	98,46 kcal
Valore energetico	411,96 kJ
Peso a Crudo	72,50 g
Densità calorica	1,36 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,90 g
Grassi	5,20 g
Di cui grassi Saturi	1,47 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,68 g
Acidi Polinsaturi	0,33 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,29 g
Carboidrati	9,57 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,00 g
Colesterolo	24,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,47 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	0,79 mg
Vit. A (retinolo eq)	194,93 µg
Vit. C	6,90 mg
Sale	678,625 mg

Sali Minerali

Potassio	185,00 mg
Ferro	0,44 mg
Calcio	74,90 mg
Fosforo	72,61 mg
Magnesio	11,30 mg
Zinco	0,80 mg
Rame	0,09 mg
Selenio	0,99 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente



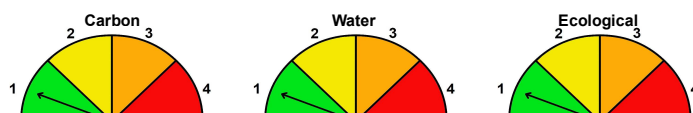
INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	41,09 g	42,00 g
PATATE	20,20 g	20,00 g
CAROTE		q.b.
ZUCCHINE		q.b.
SPINACI GELO		q.b.
MISTO UOVO PAST.	3,85 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
PANE GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare carote, patate, zucchine e spinaci. Disporle in teglie forate e cuocere a vapore. Schiacciare le patate e legarle con l'uovo, aggiungere le verdure tritate, il formaggio grana grattugiato e l'olio. Aggiungere anche un trito di cipolle. Regolare di sale e mescolare. Formare le polpette e passarle prima nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato. Riporre in teglie le polpette; oliare ed infornare a 200° C fino a doratura ottenuta. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



POLPETTE DI VERDURA

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
PATATE	20,20 g	20,00 g	SALE FINO		q.b.
CAROTE		q.b.			
ZUCCHINE		q.b.			
SPINACI GELO		q.b.			
MISTO UOVO PAST.	3,85 g	5,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	5,00 g	5,00 g			
PANE GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g			
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g			
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g			

PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare carote, patate, zucchine e spinaci.

Disporle in teglie forate e cuocere a vapore.

Schiacciare le patate e legarle con l'uovo, aggiungere le verdure tritate, il formaggio grana grattugiato e l'olio. Aggiungere anche un trito di cipolle.

Regolare di sale e mescolare.

Formare le polpette e passarle prima nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato.

Riporre in teglie le polpette; oliare ed infornare a 200° C fino a doratura ottenuta.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

POLPETTE DI VERDURA

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	119,03 kcal
Valore energetico	498,02 kJ
Peso a Crudo	93,50 g
Densità calorica	1,27 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,30 g
Grassi	6,32 g
Di cui grassi Saturi	1,61 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,41 g
Acidi Polinsaturi	0,40 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,35 g
Carboidrati	11,95 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,36 g
Colesterolo	24,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,60 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,09 mg
Vit. B3 (niacina)	1,10 mg
Vit. A (retinolo eq)	245,21 µg
Vit. C	9,57 mg
Sale	689,15 mg

Sali Minerali

Potassio	256,52 mg
Ferro	0,54 mg
Calcio	77,85 mg
Fosforo	81,07 mg
Magnesio	14,83 mg
Zinco	1,02 mg
Rame	0,12 mg
Selenio	1,02 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	53,20 g	54,00 g
PATATE	30,30 g	30,00 g
CAROTE		q.b.
ZUCCHINE		q.b.
SPINACI GELO		q.b.
MISTO UOVO PAST.	3,85 g	5,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
DOP		
PANE GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare carote, patate, zucchine e spinaci.

Disporle in teglie forate e cuocere a vapore.

Schiacciare le patate e legarle con l'uovo, aggiungere le verdure tritate, il formaggio grana grattugiato e l'olio. Aggiungere anche un trito di cipolle. Regolare di sale e mescolare.

Formare le polpette e passarle prima nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato.

Riporre in teglie le polpette; oliare ed infornare a 200° C fino a doratura ottenuta. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



POLPETTE DI VERDURA

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
PATATE	30,30 g	30,00 g	SALE FINO		q.b.
CAROTE		q.b.			
ZUCCHINE		q.b.			
SPINACI GELO		q.b.			
MISTO UOVO PAST.	3,85 g	5,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	5,00 g	5,00 g			
PANE GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g			
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g			
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g			

PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare carote, patate, zucchine e spinaci.

Disporle in teglie forate e cuocere a vapore.

Schiacciare le patate e legarle con l'uovo, aggiungere le verdure tritate, il formaggio grana grattugiato e l'olio. Aggiungere anche un trito di cipolle.

Regolare di sale e mescolare.

Formare le polpette e passarle prima nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato.

Riporre in teglie le polpette; oliare ed infornare a 200° C fino a doratura ottenuta.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

POLPETTE DI VERDURA

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	193,40 kcal
Valore energetico	809,19 kJ
Peso a Crudo	150,50 g
Densità calorica	1,29 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,90 g
Grassi	9,50 g
Di cui grassi Saturi	2,79 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,63 g
Acidi Polinsaturi	0,58 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,50 g
Carboidrati	20,26 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,11 g
Colesterolo	48,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,95 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,16 mg
Vit. B3 (niacina)	1,83 mg
Vit. A (retinolo eq)	389,80 µg
Vit. C	15,30 mg
Sale	867,75 mg

Sali Minerali

Potassio	426,55 mg
Ferro	0,93 mg
Calcio	150,75 mg
Fosforo	150,61 mg
Magnesio	25,80 mg
Zinco	1,73 mg
Rame	0,20 mg
Selenio	1,98 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente



INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	88,25 g	90,00 g
PATATE	50,50 g	50,00 g
CAROTE		q.b.
ZUCCHINE		q.b.
SPINACI GELO		q.b.
MISTO UOVO PAST.	7,70 g	10,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	10,00 g	10,00 g
PANE GRATTUGIATO	10,00 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

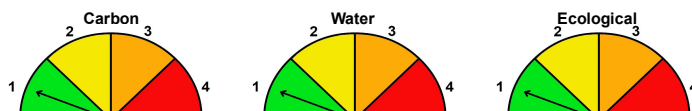
Mondare, lavare e tagliare carote, patate, zucchine e spinaci.

Disporle in teglie forate e cuocere a vapore.

Schiacciare le patate e legarle con l'uovo, aggiungere le verdure tritate, il formaggio grana grattugiato e l'olio. Aggiungere anche un trito di cipolle. Regolare di sale e mescolare.

Formare le polpette e passarle prima nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato.

Riporre in teglie le polpette; oliare ed infornare a 200° C fino a doratura ottenuta. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



POLPETTE DI VERDURA

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
PATATE	50,50 g	50,00 g	SALE FINO		q.b.
CAROTE		q.b.			
ZUCCHINE		q.b.			
SPINACI GELO		q.b.			
MISTO UOVO PAST.	7,70 g	10,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	10,00 g	10,00 g			
PANE GRATTUGIATO	10,00 g	10,00 g			
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g			
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g			

PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare carote, patate, zucchine e spinaci.

Disporle in teglie forate e cuocere a vapore.

Schiacciare le patate e legarle con l'uovo, aggiungere le verdure tritate, il formaggio grana grattugiato e l'olio. Aggiungere anche un trito di cipolle.

Regolare di sale e mescolare.

Formare le polpette e passarle prima nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato.

Riporre in teglie le polpette; oliare ed infornare a 200° C fino a doratura ottenuta.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

POLPETTE DI VERDURA

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	193,40 kcal
Valore energetico	809,19 kJ
Peso a Crudo	150,50 g
Densità calorica	1,29 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,90 g
Grassi	9,50 g
Di cui grassi Saturi	2,79 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,63 g
Acidi Polinsaturi	0,58 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,50 g
Carboidrati	20,26 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,11 g
Colesterolo	48,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,95 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,16 mg
Vit. B3 (niacina)	1,83 mg
Vit. A (retinolo eq)	389,80 µg
Vit. C	15,30 mg
Sale	867,75 mg

Sali Minerali

Potassio	426,55 mg
Ferro	0,93 mg
Calcio	150,75 mg
Fosforo	150,61 mg
Magnesio	25,80 mg
Zinco	1,73 mg
Rame	0,20 mg
Selenio	1,98 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente



INGREDIENTI

Vedi Retro...

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	88,25 g	90,00 g
PATATE	50,50 g	50,00 g
CAROTE		q.b.
ZUCCHINE		q.b.
SPINACI GELO		q.b.
MISTO UOVO PAST.	7,70 g	10,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	10,00 g	10,00 g
PANE GRATTUGIATO	10,00 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

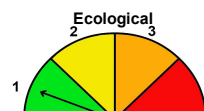
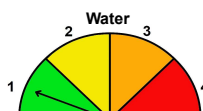
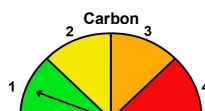
Mondare, lavare e tagliare carote, patate, zucchine e spinaci.

Disporle in teglie forate e cuocere a vapore.

Schiacciare le patate e legarle con l'uovo, aggiungere le verdure tritate, il formaggio grana grattugiato e l'olio. Aggiungere anche un trito di cipolle. Regolare di sale e mescolare.

Formare le polpette e passarle prima nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato.

Riporre in teglie le polpette; oliare ed infornare a 200° C fino a doratura ottenuta. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



POLPETTE DI VERDURA

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo		peso cotto	peso crudo
PATATE	50,50 g	50,00 g	SALE FINO		q.b.
CAROTE		q.b.			
ZUCCHINE		q.b.			
SPINACI GELO		q.b.			
MISTO UOVO PAST.	7,70 g	10,00 g			
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO <i>DOP</i>	10,00 g	10,00 g			
PANE GRATTUGIATO	10,00 g	10,00 g			
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g			
CIPOLLE	5,05 g	5,00 g			

PREPARAZIONE

Mondare, lavare e tagliare carote, patate, zucchine e spinaci.

Disporle in teglie forate e cuocere a vapore.

Schiacciare le patate e legarle con l'uovo, aggiungere le verdure tritate, il formaggio grana grattugiato e l'olio. Aggiungere anche un trito di cipolle.

Regolare di sale e mescolare.

Formare le polpette e passarle prima nell'uovo sbattuto e infine nel pane grattugiato.

Riporre in teglie le polpette; oliare ed infornare a 200° C fino a doratura ottenuta.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

RICOTTA

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	43,80 kcal
Valore energetico	183,26 kJ
Peso a Crudo	30,00 g
Densità calorica	1,46 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,64 g
Grassi	3,27 g
Di cui grassi Saturi	2,05 g
Acidi grassi Monoinsaturi	0,83 g
Acidi Poliinsaturi	0,12 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,08 g
Carboidrati	1,05 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	17,10 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	0,03 mg
Vit. A (retinolo eq)	38,40 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	58,5 mg

Sali Minerali

Potassio	35,70 mg
Ferro	0,12 mg
Calcio	88,50 mg
Fosforo	71,10 mg
Magnesio	5,10 mg
Zinco	0,15 mg
Rame	0,01 mg
Selenio	1,17 µg

ALLERGENI

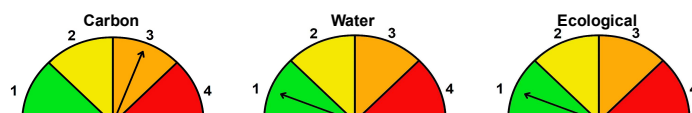
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	30,00 g	30,00 g
RICOTTA	30,00 g	30,00 g

PREPARAZIONE

Togliere la ricotta dalla sua confezione, porzionarla, coprirla con del film trasparente e mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

RICOTTA

Utenza: **INFANZIA**
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	58,40 kcal
Valore energetico	244,35 kJ
Peso a Crudo	40,00 g
Densità calorica	1,46 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,52 g
Grassi	4,36 g
Di cui grassi Saturi	2,73 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,10 g
Acidi Poliinsaturi	0,16 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,10 g
Carboidrati	1,40 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	22,80 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	0,04 mg
Vit. A (retinolo eq)	51,20 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	78 mg

Sali Minerali

Potassio	47,60 mg
Ferro	0,16 mg
Calcio	118,00 mg
Fosforo	94,80 mg
Magnesio	6,80 mg
Zinco	0,20 mg
Rame	0,01 mg
Selenio	1,56 µg

ALLERGENI

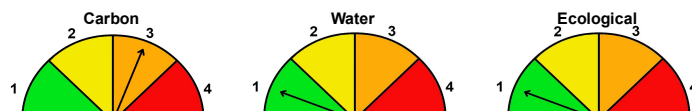
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	40,00 g	40,00 g
RICOTTA	40,00 g	40,00 g

PREPARAZIONE

Togliere la ricotta dalla sua confezione, porzionarla, coprirla con del film trasparente e mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

RICOTTA

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	73,00 kcal
Valore energetico	305,43 kJ
Peso a Crudo	50,00 g
Densità calorica	1,46 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,40 g
Grassi	5,45 g
Di cui grassi Saturi	3,41 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,38 g
Acidi Poliinsaturi	0,20 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,13 g
Carboidrati	1,75 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	28,50 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	0,05 mg
Vit. A (retinolo eq)	64,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	97,5 mg

Sali Minerali

Potassio	59,50 mg
Ferro	0,20 mg
Calcio	147,50 mg
Fosforo	118,50 mg
Magnesio	8,50 mg
Zinco	0,25 mg
Rame	0,01 mg
Selenio	1,95 µg

ALLERGENI

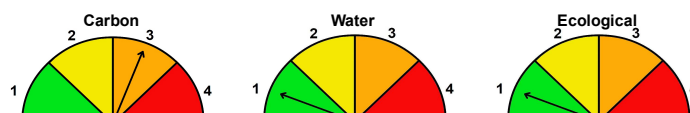
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	50,00 g	50,00 g
RICOTTA	50,00 g	50,00 g

PREPARAZIONE

Togliere la ricotta dalla sua confezione, porzionarla, coprirla con del film trasparente e mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

RICOTTA

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	87,60 kcal
Valore energetico	366,52 kJ
Peso a Crudo	60,00 g
Densità calorica	1,46 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,28 g
Grassi	6,54 g
Di cui grassi Saturi	4,09 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,66 g
Acidi Poliinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,15 g
Carboidrati	2,10 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	34,20 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	0,06 mg
Vit. A (retinolo eq)	76,80 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	117 mg

Sali Minerali

Potassio	71,40 mg
Ferro	0,24 mg
Calcio	177,00 mg
Fosforo	142,20 mg
Magnesio	10,20 mg
Zinco	0,30 mg
Rame	0,01 mg
Selenio	2,34 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	60,00 g	60,00 g
RICOTTA	60,00 g	60,00 g

PREPARAZIONE

Togliere la ricotta dalla sua confezione, porzionarla, coprirla con del film trasparente e mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Secondo | FORMAGGIO

RICOTTA

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	146,00 kcal
Valore energetico	610,86 kJ
Peso a Crudo	100,00 g
Densità calorica	1,46 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,80 g
Grassi	10,90 g
Di cui grassi Saturi	6,82 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,76 g
Acidi Polinsaturi	0,39 g
Acido Linoleico	0,14 g
Acido Linolenico	0,25 g
Carboidrati	3,50 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	57,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,19 mg
Vit. B3 (niacina)	0,10 mg
Vit. A (retinolo eq)	128,00 µg
Vit. C	0,00 mg
Sale	195 mg

Sali Minerali

Potassio	119,00 mg
Ferro	0,40 mg
Calcio	295,00 mg
Fosforo	237,00 mg
Magnesio	17,00 mg
Zinco	0,50 mg
Rame	0,02 mg
Selenio	3,90 µg

ALLERGENI

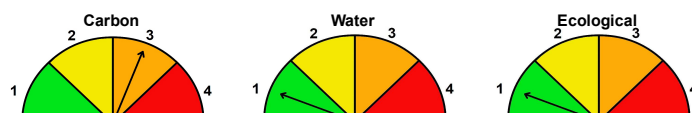
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	100,00 g	100,00 g
RICOTTA	100,00 g	100,00 g

PREPARAZIONE

Togliere la ricotta dalla sua confezione, porzionarla, coprirla con del film trasparente e mantenere a corretta temperatura fino al momento del servizio.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

TORTINO DI LEGUMI

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	107,29 kcal
Valore energetico	448,88 kJ
Peso a Crudo	56,50 g
Densità calorica	1,90 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,48 g
Grassi	2,95 g
Di cui grassi Saturi	0,36 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,60 g
Acidi Polinsaturi	0,45 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,41 g
Carboidrati	16,74 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,66 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,11 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	1,17 mg
Vit. A (retinolo eq)	12,55 µg
Vit. C	6,12 mg
Sale	539,625 mg

Sali Minerali

Potassio	325,32 mg
Ferro	1,39 mg
Calcio	24,58 mg
Fosforo	80,73 mg
Magnesio	25,58 mg
Zinco	0,84 mg
Rame	0,21 mg
Selenio	0,94 µg

ALLERGENI

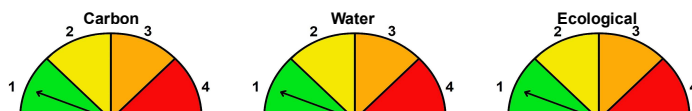
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	82,34 g	55,00 g
PATATE	30,30 g	30,00 g
LENTICCHIE SECCHIE	21,00 g	7,50 g
CECI SECCHI	21,00 g	7,50 g
PANE GRATTUGIATO A NR	4,00 g	4,00 g
CIPOLLE	4,04 g	4,00 g
OLIO EVO	2,00 g	2,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere a vapore i ceci (precedentemente lasciati in ammollo) e le patate. Rosolare la cipolla in poco olio. Passare al mixer le patate, i ceci, le lenticchie precedentemente cotte in acqua salata, la cipolla, il sale e il prezzemolo. Correggere la densità con del pane grattugiato. Mettere il composto in una teglia con poco olio e cuocere in forno fino a doratura a 170°C. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

TORTINO DI LEGUMI

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	145,48 kcal
Valore energetico	608,69 kJ
Peso a Crudo	75,50 g
Densità calorica	1,93 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,95 g
Grassi	4,26 g
Di cui grassi Saturi	0,53 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,38 g
Acidi Polinsaturi	0,62 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,57 g
Carboidrati	22,21 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,54 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,15 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,05 mg
Vit. B3 (niacina)	1,55 mg
Vit. A (retinolo eq)	13,71 µg
Vit. C	7,62 mg
Sale	552,25 mg

Sali Minerali

Potassio	430,75 mg
Ferro	1,83 mg
Calcio	31,65 mg
Fosforo	107,21 mg
Magnesio	34,10 mg
Zinco	1,11 mg
Rame	0,28 mg
Selenio	1,25 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	110,46 g	74,00 g
PATATE	40,40 g	40,00 g
LENTICCHIE SECCHE	28,00 g	10,00 g
CECI SECCHI	28,00 g	10,00 g
CIPOLLE	6,06 g	6,00 g
PANE GRATTUGIATO A NR	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere a vapore i ceci (precedentemente lasciati in ammollo) e le patate. Rosolare la cipolla in poco olio. Passare al mixer le patate, i ceci, le lenticchie precedentemente cotte in acqua salata, la cipolla, il sale e il prezzemolo. Correggere la densità con del pane grattugiato. Mettere il composto in una teglia con poco olio e cuocere in forno fino a doratura a 170°C. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

TORTINO DI LEGUMI

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	188,86 kcal
Valore energetico	790,19 kJ
Peso a Crudo	90,50 g
Densità calorica	2,09 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,26 g
Grassi	5,63 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,21 g
Acidi Poliinsaturi	0,89 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,83 g
Carboidrati	28,01 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,98 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,18 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vit. B3 (niacina)	1,77 mg
Vit. A (retinolo eq)	15,07 µg
Vit. C	7,62 mg
Sale	554 mg

Sali Minerali

Potassio	523,80 mg
Ferro	2,56 mg
Calcio	41,60 mg
Fosforo	146,76 mg
Magnesio	44,75 mg
Zinco	1,42 mg
Rame	0,38 mg
Selenio	1,88 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

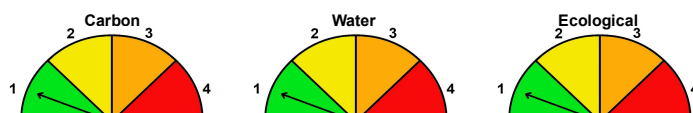


INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	143,50 g	89,00 g
PATATE	40,40 g	40,00 g
LENTICCHIE SECCHE	42,00 g	15,00 g
CECI SECCHI	42,00 g	15,00 g
CIPOLLE	10,10 g	10,00 g
PANE GRATTUGIATO A NR	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere a vapore i ceci (precedentemente lasciati in ammollo) e le patate. Rosolare la cipolla in poco olio. Passare al mixer le patate, i ceci, le lenticchie precedentemente cotte in acqua salata, la cipolla, il sale e il prezzemolo. Correggere la densità con del pane grattugiato. Mettere il composto in una teglia con poco olio e cuocere in forno fino a doratura a 170°C. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

TORTINO DI LEGUMI

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDE BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	232,40 kcal
Valore energetico	972,36 kJ
Peso a Crudo	116,50 g
Densità calorica	1,99 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,19 g
Grassi	6,94 g
Di cui grassi Saturi	0,87 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,94 g
Acidi Polinsaturi	0,97 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,89 g
Carboidrati	35,48 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	5,30 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,23 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	2,36 mg
Vit. A (retinolo eq)	16,03 µg
Vit. C	10,62 mg
Sale	607,5 mg

Sali Minerali

Potassio	647,30 mg
Ferro	2,78 mg
Calcio	49,10 mg
Fosforo	164,06 mg
Magnesio	51,15 mg
Zinco	1,67 mg
Rame	0,43 mg
Selenio	1,88 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	169,70 g	115,00 g
PATATE	60,60 g	60,00 g
LENTICCHIE SECCHE	42,00 g	15,00 g
CECI SECCHI	42,00 g	15,00 g
PANE GRATTUGIATO A NR	10,00 g	10,00 g
CIPOLLE	10,10 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere a vapore i ceci (precedentemente lasciati in ammollo) e le patate. Rosolare la cipolla in poco olio. Passare al mixer le patate, i ceci, le lenticchie precedentemente cotte in acqua salata, la cipolla, il sale e il prezzemolo. Correggere la densità con del pane grattugiato. Mettere il composto in una teglia con poco olio e cuocere in forno fino a doratura a 170°C. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

TORTINO DI LEGUMI

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	293,10 kcal
Valore energetico	1.226,33 kJ
Peso a Crudo	136,50 g
Densità calorica	2,15 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	13,55 g
Grassi	7,67 g
Di cui grassi Saturi	0,96 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,13 g
Acidi Polinsaturi	1,36 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	1,26 g
Carboidrati	45,28 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	8,04 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,31 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	2,81 mg
Vit. A (retinolo eq)	18,03 µg
Vit. C	10,62 mg
Sale	611 mg

Sali Minerali

Potassio	833,40 mg
Ferro	4,22 mg
Calcio	69,00 mg
Fosforo	243,16 mg
Magnesio	72,45 mg
Zinco	2,28 mg
Rame	0,63 mg
Selenio	3,13 µg

ALLERGENI

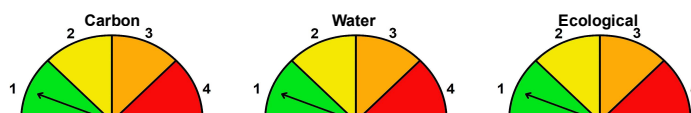
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	225,70 g	135,00 g
PATATE	60,60 g	60,00 g
LENTICCHIE SECCHIE	70,00 g	25,00 g
CECI SECCHI	70,00 g	25,00 g
PANE GRATTUGIATO A NR	10,00 g	10,00 g
CIPOLLE	10,10 g	10,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere a vapore i ceci (precedentemente lasciati in ammollo) e le patate. Rosolare la cipolla in poco olio. Passare al mixer le patate, i ceci, le lenticchie precedentemente cotte in acqua salata, la cipolla, il sale e il prezzemolo. Correggere la densità con del pane grattugiato. Mettere il composto in una teglia con poco olio e cuocere in forno fino a doratura a 170°C. Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

TORTINO DI MERLUZZO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	104,20 kcal
Valore energetico	435,97 kJ
Peso a Crudo	55,50 g
Densità calorica	1,88 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,17 g
Grassi	6,81 g
Di cui grassi Saturi	2,54 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,46 g
Acidi Polinsaturi	0,90 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,61 g
Carboidrati	4,85 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,16 g
Colesterolo	118,15 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,05 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	0,26 mg
Vit. A (retinolo eq)	86,55 µg
Vit. C	0,05 mg
Sale	733,5 mg

Sali Minerali

Potassio	90,25 mg
Ferro	0,65 mg
Calcio	31,85 mg
Fosforo	93,41 mg
Magnesio	6,45 mg
Zinco	0,63 mg
Rame	0,05 mg
Selenio	3,47 µg

ALLERGENI

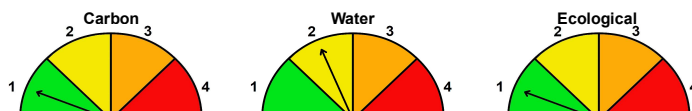
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	39,90 g	50,00 g
MISTO UOVO PAST.	23,10 g	30,00 g
FILETTO MERLUZZO GELO	6,80 g	10,00 g
PASTA SFOGLIA GELO	10,00 g	10,00 g
LATTE P.S. UHT		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere il merluzzo.
Procedere al taglio del formaggio e tritare il merluzzo.
Stendere la pasta sfoglia nelle teglie da forno e distribuirvi il formaggio ed il pesce tritato.
Sbattere le uova con il latte, salare e aggiungere al ripieno.
Chiudere la torta.
Spennellarla con dell'uovo sbattuto.
Cuocere in forno a 180°C gradi per 40 minuti circa.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

TORTINO DI MERLUZZO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	150,13 kcal
Valore energetico	628,14 kJ
Peso a Crudo	78,50 g
Densità calorica	1,91 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,65 g
Grassi	9,79 g
Di cui grassi Saturi	3,65 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,57 g
Acidi Polinsaturi	1,29 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,85 g
Carboidrati	7,29 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,24 g
Colesterolo	158,71 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,06 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,16 mg
Vit. B3 (niacina)	0,38 mg
Vit. A (retinolo eq)	118,68 µg
Vit. C	0,08 mg
Sale	838,025 mg

Sali Minerali

Potassio	129,35 mg
Ferro	0,89 mg
Calcio	45,95 mg
Fosforo	130,08 mg
Magnesio	9,08 mg
Zinco	0,89 mg
Rame	0,07 mg
Selenio	4,92 µg

ALLERGENI

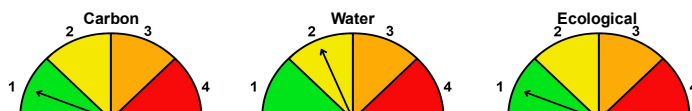
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	56,00 g	70,00 g
MISTO UOVO PAST.	30,80 g	40,00 g
FILETTO MERLUZZO GELO	10,20 g	15,00 g
PASTA SFOGLIA GELO	15,00 g	15,00 g
LATTE P.S. UHT		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere il merluzzo.
Procedere al taglio del formaggio e tritare il merluzzo.
Stendere la pasta sfoglia nelle teglie da forno e distribuirvi il formaggio ed il pesce tritato.
Sbattere le uova con il latte, salare e aggiungere al ripieno.
Chiudere la torta.
Spennellarla con dell'uovo sbattuto.
Cuocere in forno a 180°C gradi per 40 minuti circa.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

TORTINO DI MERLUZZO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	186,55 kcal
Valore energetico	780,53 kJ
Peso a Crudo	95,50 g
Densità calorica	1,95 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	10,73 g
Grassi	11,91 g
Di cui grassi Saturi	4,45 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,42 g
Acidi Polinsaturi	1,56 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	1,00 g
Carboidrati	9,69 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,32 g
Colesterolo	164,60 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	0,55 mg
Vit. A (retinolo eq)	128,10 µg
Vit. C	0,10 mg
Sale	916,875 mg

Sali Minerali

Potassio	169,45 mg
Ferro	1,02 mg
Calcio	55,55 mg
Fosforo	154,21 mg
Magnesio	11,30 mg
Zinco	1,12 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	6,61 µg

ALLERGENI

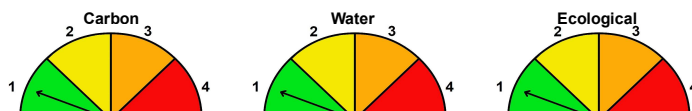
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	67,80 g	85,00 g
MISTO UOVO PAST.	30,80 g	40,00 g
FILETTO MERLUZZO GELO	17,00 g	25,00 g
PASTA SFOGLIA GELO	20,00 g	20,00 g
LATTE P.S. UHT		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere il merluzzo.
Procedere al taglio del formaggio e tritare il merluzzo.
Stendere la pasta sfoglia nelle teglie da forno e distribuirvi il formaggio ed il pesce tritato.
Sbattere le uova con il latte, salare e aggiungere al ripieno.
Chiudere la torta.
Spennellarla con dell'uovo sbattuto.
Cuocere in forno a 180°C gradi per 40 minuti circa.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

TORTINO DI MERLUZZO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	271,90 kcal
Valore energetico	1.137,63 kJ
Peso a Crudo	130,50 g
Densità calorica	2,08 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	14,63 g
Grassi	17,74 g
Di cui grassi Saturi	6,67 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,62 g
Acidi Polinsaturi	2,32 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	1,50 g
Carboidrati	14,28 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,48 g
Colesterolo	242,80 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,11 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,24 mg
Vit. B3 (niacina)	0,73 mg
Vit. A (retinolo eq)	191,10 µg
Vit. C	0,10 mg
Sale	1110 mg

Sali Minerali

Potassio	221,45 mg
Ferro	1,48 mg
Calcio	75,05 mg
Fosforo	212,51 mg
Magnesio	14,90 mg
Zinco	1,51 mg
Rame	0,13 mg
Selenio	8,59 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	96,60 g	120,00 g
MISTO UOVO PAST.	46,20 g	60,00 g
FILETTO MERLUZZO GELO	20,40 g	30,00 g
PASTA SFOGLIA GELO	30,00 g	30,00 g
LATTE P.S. UHT		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere il merluzzo.
Procedere al taglio del formaggio e tritare il merluzzo.
Stendere la pasta sfoglia nelle teglie da forno e distribuirvi il formaggio ed il pesce tritato.
Sbattere le uova con il latte, salare e aggiungere al ripieno.
Chiudere la torta.
Spennellarla con dell'uovo sbattuto.
Cuocere in forno a 180°C gradi per 40 minuti circa.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | ELABORATO/SFORMATO

TORTINO DI MERLUZZO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	271,90 kcal
Valore energetico	1.137,63 kJ
Peso a Crudo	130,50 g
Densità calorica	2,08 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	14,63 g
Grassi	17,74 g
Di cui grassi Saturi	6,67 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,62 g
Acidi Polinsaturi	2,32 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	1,50 g
Carboidrati	14,28 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,48 g
Colesterolo	242,80 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,11 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,24 mg
Vit. B3 (niacina)	0,73 mg
Vit. A (retinolo eq)	191,10 µg
Vit. C	0,10 mg
Sale	1110 mg

Sali Minerali

Potassio	221,45 mg
Ferro	1,48 mg
Calcio	75,05 mg
Fosforo	212,51 mg
Magnesio	14,90 mg
Zinco	1,51 mg
Rame	0,13 mg
Selenio	8,59 µg

ALLERGENI

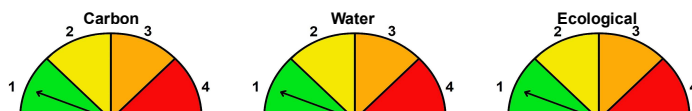
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	Presente
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	96,60 g	120,00 g
MISTO UOVO PAST.	46,20 g	60,00 g
FILETTO MERLUZZO GELO	20,40 g	30,00 g
PASTA SFOGLIA GELO	30,00 g	30,00 g
LATTE P.S. UHT		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere il merluzzo.
Procedere al taglio del formaggio e tritare il merluzzo.
Stendere la pasta sfoglia nelle teglie da forno e distribuirvi il formaggio ed il pesce tritato.
Sbattere le uova con il latte, salare e aggiungere al ripieno.
Chiudere la torta.
Spennellarla con dell'uovo sbattuto.
Cuocere in forno a 180°C gradi per 40 minuti circa.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

UOVA STRAPAZZATE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	145,17 kcal
Valore energetico	607,39 kJ
Peso a Crudo	83,50 g
Densità calorica	1,74 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,78 g
Grassi	8,79 g
Di cui grassi Saturi	2,55 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,85 g
Acidi Poliinsaturi	0,99 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,85 g
Carboidrati	8,25 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	223,70 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,11 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,21 mg
Vit. B3 (niacina)	0,25 mg
Vit. A (retinolo eq)	141,08 µg
Vit. C	0,10 mg
Sale	808,5 mg

Sali Minerali

Potassio	114,25 mg
Ferro	1,14 mg
Calcio	51,85 mg
Fosforo	148,51 mg
Magnesio	8,90 mg
Zinco	0,75 mg
Rame	0,04 mg
Selenio	3,48 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	69,20 g	83,00 g
MISTO UOVO PAST.	46,20 g	60,00 g
LATTE INTERO UHT	10,00 g	10,00 g
PANE GRATTUGIATO	10,00 g	10,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

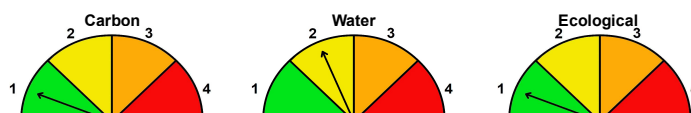
PREPARAZIONE

Amalgamare le uova in un contenitore.

In una brasiera far soffriggere poco olio, unire le uova e con una frusta "girarle" in modo che non si attacchino.

Condire con prezzemolo.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

UOVA STRAPAZZATE

Utenza: INFANZIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	139,76 kcal
Valore energetico	584,76 kJ
Peso a Crudo	84,50 g
Densità calorica	1,65 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,44 g
Grassi	9,86 g
Di cui grassi Saturi	2,80 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,63 g
Acidi Polinsaturi	1,07 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,92 g
Carboidrati	4,60 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	224,25 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,09 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,21 mg
Vit. B3 (niacina)	0,17 mg
Vit. A (retinolo eq)	143,94 µg
Vit. C	0,15 mg
Sale	764,375 mg

Sali Minerali

Potassio	112,25 mg
Ferro	1,04 mg
Calcio	52,35 mg
Fosforo	146,76 mg
Magnesio	9,45 mg
Zinco	0,77 mg
Rame	0,04 mg
Selenio	3,48 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	70,20 g	84,00 g
MISTO UOVO PAST.	46,20 g	60,00 g
LATTE INTERO UHT	15,00 g	15,00 g
PANE GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

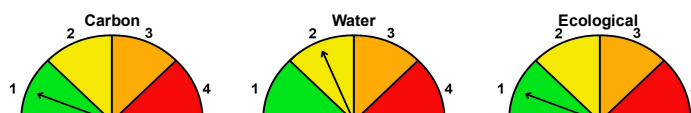
PREPARAZIONE

Amalgamare le uova in un contenitore.

In una brasiera far soffriggere poco olio, unire le uova e con una frusta "girarle" in modo che non si attacchino.

Condire con prezzemolo.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

UOVA STRAPAZZATE

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	181,31 kcal
Valore energetico	758,60 kJ
Peso a Crudo	119,50 g
Densità calorica	1,52 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	12,33 g
Grassi	12,65 g
Di cui grassi Saturi	3,85 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,46 g
Acidi Polinsaturi	1,46 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	1,24 g
Carboidrati	4,83 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	336,10 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,12 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,31 mg
Vit. B3 (niacina)	0,20 mg
Vit. A (retinolo eq)	213,94 µg
Vit. C	0,20 mg
Sale	873 mg

Sali Minerali

Potassio	159,65 mg
Ferro	1,50 mg
Calcio	72,75 mg
Fosforo	214,51 mg
Magnesio	13,90 mg
Zinco	1,14 mg
Rame	0,06 mg
Selenio	5,22 µg

ALLERGENI

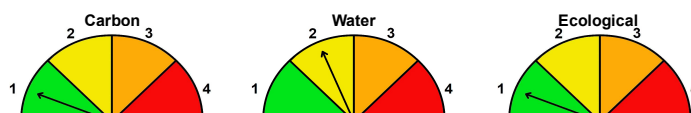
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	98,30 g	119,00 g
MISTO UOVO PAST.	69,30 g	90,00 g
LATTE INTERO UHT	20,00 g	20,00 g
PANE GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Amalgamare le uova in un contenitore.
In una brasiera far soffriggere poco olio, unire le uova e con una frusta "girarle" in modo che non si attacchino.
Condire con prezzemolo.
A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

UOVA STRAPAZZATE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo

SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	263,80 kcal
Valore energetico	1.103,74 kJ
Peso a Crudo	160,50 g
Densità calorica	1,64 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	17,06 g
Grassi	16,47 g
Di cui grassi Saturi	4,95 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,96 g
Acidi Polinsaturi	1,91 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	1,63 g
Carboidrati	12,61 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	447,40 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,20 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,41 mg
Vit. B3 (niacina)	0,41 mg
Vit. A (retinolo eq)	281,80 µg
Vit. C	0,20 mg
Sale	1075,75 mg

Sali Minerali

Potassio	218,55 mg
Ferro	2,17 mg
Calcio	98,15 mg
Fosforo	290,51 mg
Magnesio	17,80 mg
Zinco	1,50 mg
Rame	0,07 mg
Selenio	6,96 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente



INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	132,40 g	160,00 g
MISTO UOVO PAST.	92,40 g	120,00 g
LATTE INTERO UHT	20,00 g	20,00 g
PANE GRATTUGIATO	15,00 g	15,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

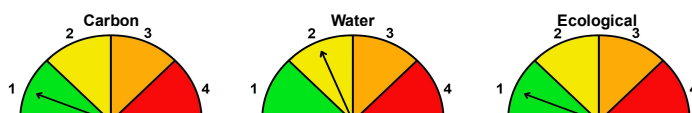
PREPARAZIONE

Amalgamare le uova in un contenitore.

In una brasiera far soffriggere poco olio, unire le uova e con una frusta "girarle" in modo che non si attacchino.

Condire con prezzemolo.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Secondo | UOVA

UOVA STRAPAZZATE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	263,80 kcal
Valore energetico	1.103,74 kJ
Peso a Crudo	160,50 g
Densità calorica	1,64 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	17,06 g
Grassi	16,47 g
Di cui grassi Saturi	4,95 g
Acidi grassi Monoinsaturi	6,96 g
Acidi Polinsaturi	1,91 g
Acido Linoleico	0,09 g
Acido Linolenico	1,63 g
Carboidrati	12,61 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,00 g
Colesterolo	447,40 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,20 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,41 mg
Vit. B3 (niacina)	0,41 mg
Vit. A (retinolo eq)	281,80 µg
Vit. C	0,20 mg
Sale	1075,75 mg

Sali Minerali

Potassio	218,55 mg
Ferro	2,17 mg
Calcio	98,15 mg
Fosforo	290,51 mg
Magnesio	17,80 mg
Zinco	1,50 mg
Rame	0,07 mg
Selenio	6,96 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	132,40 g	160,00 g
MISTO UOVO PAST.	92,40 g	120,00 g
LATTE INTERO UHT	20,00 g	20,00 g
PANE GRATTUGIATO	15,00 g	15,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

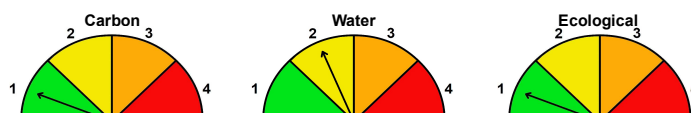
PREPARAZIONE

Amalgamare le uova in un contenitore.

In una brasiera far soffriggere poco olio, unire le uova e con una frusta "girarle" in modo che non si attacchino.

Condire con prezzemolo.

A cottura ultimata, porzionare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



BIETA COSTA ALL'OLIO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	37,17 kcal
Valore energetico	155,52 kJ
Peso a Crudo	63,50 g
Densità calorica	0,59 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,78 g
Grassi	3,06 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	1,68 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,72 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	1,08 mg
Vit. A (retinolo eq)	158,88 µg
Vit. C	14,40 mg
Sale	506,25 mg

Sali Minerali

Potassio	118,05 mg
Ferro	0,61 mg
Calcio	40,25 mg
Fosforo	17,41 mg
Magnesio	22,80 mg
Zinco	0,47 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	63,60 g	63,00 g
BIETA	60,60 g	60,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionarle le coste su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.

Al termine della cottura posizionare in gastronomia per il servizio. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



BIETA COSTA ALL'OLIO

Utenza: INFANZIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	49,56 kcal
Valore energetico	207,36 kJ
Peso a Crudo	84,50 g
Densità calorica	0,59 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,04 g
Grassi	4,08 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	2,24 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,96 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,15 mg
Vit. B3 (niacina)	1,44 mg
Vit. A (retinolo eq)	211,84 µg
Vit. C	19,20 mg
Sale	511,25 mg

Sali Minerali

Potassio	157,25 mg
Ferro	0,81 mg
Calcio	53,65 mg
Fosforo	23,21 mg
Magnesio	30,40 mg
Zinco	0,62 mg
Rame	0,13 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

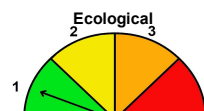
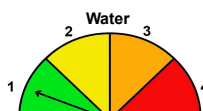
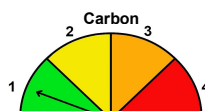
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	84,80 g	84,00 g
BIETA	80,80 g	80,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionarle le coste su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.
Al termine della cottura posizionare in gastronomia per il servizio.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



BIETA COSTA ALL'OLIO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	56,36 kcal
Valore energetico	235,81 kJ
Peso a Crudo	124,50 g
Densità calorica	0,45 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,56 g
Grassi	4,12 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	3,36 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,44 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,04 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,23 mg
Vit. B3 (niacina)	2,16 mg
Vit. A (retinolo eq)	317,04 µg
Vit. C	28,80 mg
Sale	521,25 mg

Sali Minerali

Potassio	235,65 mg
Ferro	1,21 mg
Calcio	80,45 mg
Fosforo	34,81 mg
Magnesio	45,60 mg
Zinco	0,94 mg
Rame	0,19 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

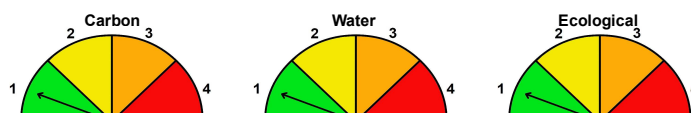
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	125,20 g	124,00 g
BIETA	121,20 g	120,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionarle le coste su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.
Al termine della cottura posizionare in gastronomia per il servizio.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



BIETA COSTA ALL'OLIO

Utenza: ADULTI 1
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	70,45 kcal
Valore energetico	294,76 kJ
Peso a Crudo	155,50 g
Densità calorica	0,45 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,95 g
Grassi	5,15 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	4,20 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,80 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,05 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,29 mg
Vit. B3 (niacina)	2,70 mg
Vit. A (retinolo eq)	396,30 µg
Vit. C	36,00 mg
Sale	528,75 mg

Sali Minerali

Potassio	294,45 mg
Ferro	1,51 mg
Calcio	100,55 mg
Fosforo	43,51 mg
Magnesio	57,00 mg
Zinco	1,17 mg
Rame	0,24 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

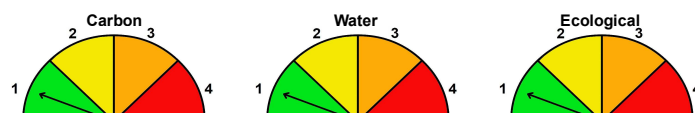
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	156,50 g	155,00 g
BIETA	151,50 g	150,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionarle le coste su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.
Al termine della cottura posizionare in gastronomia per il servizio.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



BIETA COSTA ALL'OLIO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	78,95 kcal
Valore energetico	330,33 kJ
Peso a Crudo	205,50 g
Densità calorica	0,38 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,60 g
Grassi	5,20 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	5,60 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,40 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,06 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,38 mg
Vit. B3 (niacina)	3,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	527,80 µg
Vit. C	48,00 mg
Sale	541,25 mg

Sali Minerali

Potassio	392,45 mg
Ferro	2,01 mg
Calcio	134,05 mg
Fosforo	58,01 mg
Magnesio	76,00 mg
Zinco	1,56 mg
Rame	0,32 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	207,00 g	205,00 g
BIETA	202,00 g	200,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionarle le coste su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.

Al termine della cottura posizionare in gastronomia per il servizio. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



CAROTE ALL' OLIO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	65,95 kcal
Valore energetico	275,93 kJ
Peso a Crudo	65,00 g
Densità calorica	1,01 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,66 g
Grassi	5,12 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	4,56 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,86 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	2,40 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,42 mg
Vit. A (retinolo eq)	690,60 µg
Vit. C	2,40 mg
Sale	142,5 mg

Sali Minerali

Potassio	132,00 mg
Ferro	0,43 mg
Calcio	26,40 mg
Fosforo	22,20 mg
Magnesio	6,60 mg
Zinco	1,75 mg
Rame	0,11 mg
Selenio	0,60 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

PESO TOTALE

CAROTE IV GAMMA

OLIO EVO

peso cotto peso crudo

60,00 g 60,00 g

60,00 g 60,00 g

q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere le carote al vapore; terminata la cottura aggiungere l'olio. Aggiustare di sale e conservare a temperatura idonea fino al momento del servizio.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



CAROTE ALL' OLIO

Utenza: **INFANZIA**
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	72,95 kcal
Valore energetico	305,22 kJ
Peso a Crudo	85,00 g
Densità calorica	0,86 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,88 g
Grassi	5,16 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	6,08 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,48 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	3,20 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	0,56 mg
Vit. A (retinolo eq)	920,20 µg
Vit. C	3,20 mg
Sale	190 mg

Sali Minerali

Potassio	176,00 mg
Ferro	0,57 mg
Calcio	35,20 mg
Fosforo	29,60 mg
Magnesio	8,80 mg
Zinco	2,34 mg
Rame	0,15 mg
Selenio	0,80 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

PESO TOTALE

CAROTE IV GAMMA

OLIO EVO

peso cotto peso crudo

80,00 g 80,00 g

80,00 g 80,00 g

q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere le carote al vapore; terminata la cottura aggiungere l'olio. Aggiustare di sale e conservare a temperatura idonea fino al momento del servizio.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



CAROTE ALL' OLIO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	86,95 kcal
Valore energetico	363,80 kJ
Peso a Crudo	125,00 g
Densità calorica	0,70 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,32 g
Grassi	5,24 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	9,12 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,72 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	4,80 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,05 mg
Vit. B3 (niacina)	0,84 mg
Vit. A (retinolo eq)	1.379,40 µg
Vit. C	4,80 mg
Sale	285 mg

Sali Minerali

Potassio	264,00 mg
Ferro	0,85 mg
Calcio	52,80 mg
Fosforo	44,40 mg
Magnesio	13,20 mg
Zinco	3,50 mg
Rame	0,23 mg
Selenio	1,20 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

PESO TOTALE

CAROTE IV GAMMA

OLIO EVO

peso cotto peso crudo

120,00 g 120,00 g

120,00 g 120,00 g

q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere le carote al vapore; terminata la cottura aggiungere l'olio. Aggiustare di sale e conservare a temperatura idonea fino al momento del servizio.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



CAROTE ALL' OLIO

Utenza: ADULTI 1
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	124,42 kcal
Valore energetico	520,57 kJ
Peso a Crudo	158,00 g
Densità calorica	0,79 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,65 g
Grassi	8,29 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	11,40 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,65 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	6,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	1,05 mg
Vit. A (retinolo eq)	1.724,88 µg
Vit. C	6,00 mg
Sale	356,25 mg

Sali Minerali

Potassio	330,00 mg
Ferro	1,07 mg
Calcio	66,00 mg
Fosforo	55,50 mg
Magnesio	16,50 mg
Zinco	4,38 mg
Rame	0,29 mg
Selenio	1,50 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

PESO TOTALE

CAROTE IV GAMMA

OLIO EVO

peso cotto peso crudo

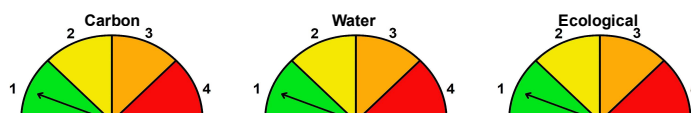
150,00 g 150,00 g

150,00 g 150,00 g

q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere le carote al vapore; terminata la cottura aggiungere l'olio. Aggiustare di sale e conservare a temperatura idonea fino al momento del servizio.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



CAROTE ALL' OLIO

Utenza: ADULTI 2
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	134,92 kcal
Valore energetico	564,51 kJ
Peso a Crudo	188,00 g
Densità calorica	0,72 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,98 g
Grassi	8,35 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	13,68 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	5,58 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	7,20 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vit. B3 (niacina)	1,26 mg
Vit. A (retinolo eq)	2.069,28 µg
Vit. C	7,20 mg
Sale	427,5 mg

Sali Minerali

Potassio	396,00 mg
Ferro	1,28 mg
Calcio	79,20 mg
Fosforo	66,60 mg
Magnesio	19,80 mg
Zinco	5,26 mg
Rame	0,34 mg
Selenio	1,80 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

PESO TOTALE

CAROTE IV GAMMA

OLIO EVO

peso cotto peso crudo

180,00 g 180,00 g

180,00 g 180,00 g

q.b.

PREPARAZIONE

Cuocere le carote al vapore; terminata la cottura aggiungere l'olio. Aggiustare di sale e conservare a temperatura idonea fino al momento del servizio.



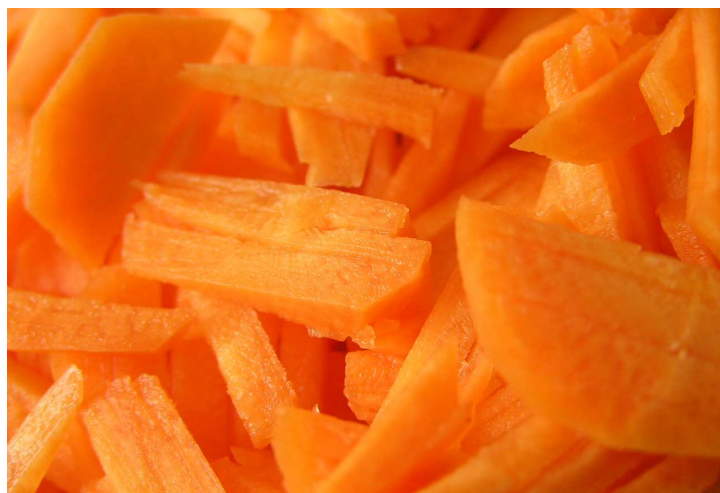
RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

CAROTE JULIENNE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	43,08 kcal
Valore energetico	180,25 kJ
Peso a Crudo	27,50 g
Densità calorica	1,57 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,23 g
Grassi	4,04 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	1,54 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,62 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,80 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,14 mg
Vit. A (retinolo eq)	231,04 µg
Vit. C	0,80 mg
Sale	574,75 mg

Sali Minerali

Potassio	65,45 mg
Ferro	0,19 mg
Calcio	10,17 mg
Fosforo	17,94 mg
Magnesio	2,20 mg
Zinco	0,58 mg
Rame	0,04 mg
Selenio	0,20 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	24,00 g	24,00 g
CAROTE BIO IV GAMMA BIOLOGICO	20,00 g	20,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
ACETO DI MELE BIO BIOLOGICO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente le carote e con l'apposita disco, tagliarle alla julienne.

Conservare l'insalata alla temperatura idonea fino al momento della somministrazione.

Condire con dell'olio e succo di limone.

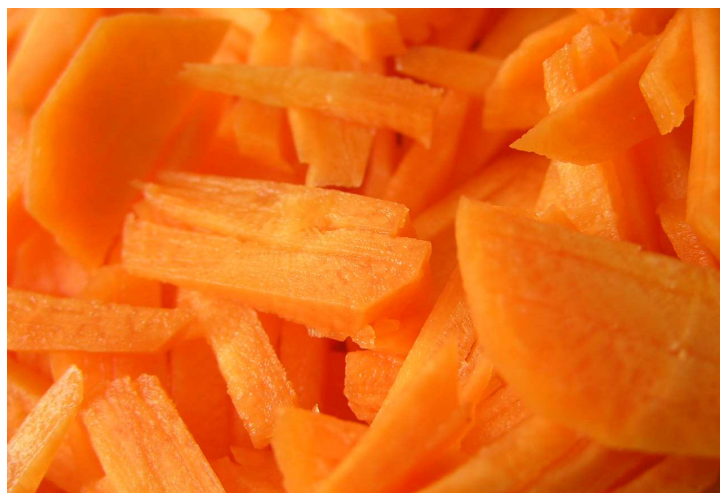


RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

CAROTE JULIENNE

Utenza: INFANZIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	55,57 kcal
Valore energetico	232,50 kJ
Peso a Crudo	38,50 g
Densità calorica	1,44 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,34 g
Grassi	5,06 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	2,30 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,93 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,20 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,21 mg
Vit. A (retinolo eq)	346,20 µg
Vit. C	1,20 mg
Sale	598,5 mg

Sali Minerali

Potassio	87,45 mg
Ferro	0,26 mg
Calcio	14,57 mg
Fosforo	21,64 mg
Magnesio	3,30 mg
Zinco	0,88 mg
Rame	0,06 mg
Selenio	0,30 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

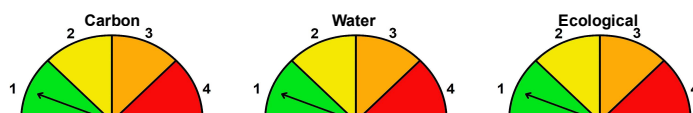
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	35,00 g	35,00 g
CAROTE BIO IV GAMMA BIOLOGICO	30,00 g	30,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
ACETO DI MELE BIO BIOLOGICO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente le carote e con l'apposita disco, tagliarle alla julienne.

Conservare l'insalata alla temperatura idonea fino al momento della somministrazione.

Condire con dell'olio e succo di limone.

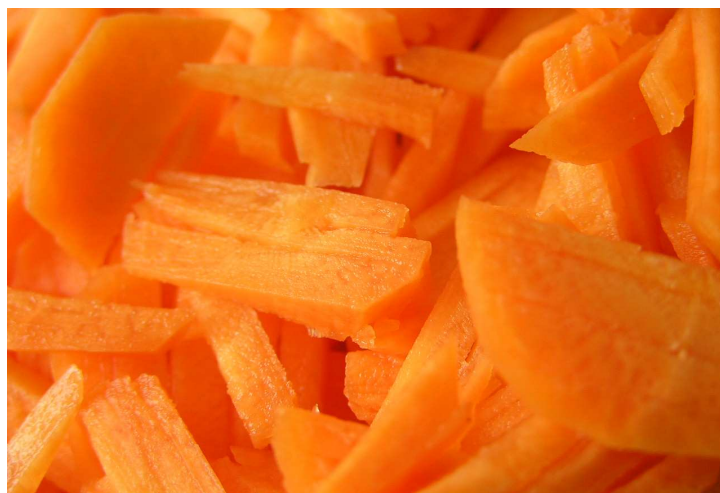


RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

CAROTE JULIENNE

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	62,57 kcal
Valore energetico	261,79 kJ
Peso a Crudo	58,50 g
Densità calorica	1,07 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,56 g
Grassi	5,10 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	3,82 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,55 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	2,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,35 mg
Vit. A (retinolo eq)	575,80 µg
Vit. C	2,00 mg
Sale	646 mg

Sali Minerali

Potassio	131,45 mg
Ferro	0,40 mg
Calcio	23,37 mg
Fosforo	29,04 mg
Magnesio	5,50 mg
Zinco	1,46 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	0,50 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

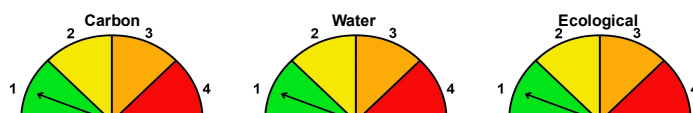
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	55,00 g	55,00 g
CAROTE BIO IV GAMMA BIOLOGICO	50,00 g	50,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
ACETO DI MELE BIO BIOLOGICO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente le carote e con l'apposita disco, tagliarle alla julienne.

Conservare l'insalata alla temperatura idonea fino al momento della somministrazione.

Condire con dell'olio e succo di limone.



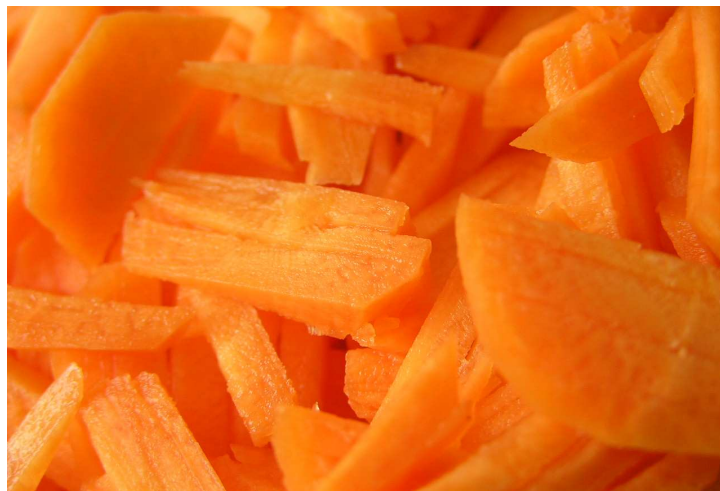
RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

CAROTE JULIENNE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	107,04 kcal
Valore energetico	447,86 kJ
Peso a Crudo	111,50 g
Densità calorica	0,96 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,11 g
Grassi	8,19 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	7,62 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,10 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	4,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	0,70 mg
Vit. A (retinolo eq)	1.150,88 µg
Vit. C	4,00 mg
Sale	764,75 mg

Sali Minerali

Potassio	241,45 mg
Ferro	0,76 mg
Calcio	45,37 mg
Fosforo	47,54 mg
Magnesio	11,00 mg
Zinco	2,92 mg
Rame	0,19 mg
Selenio	1,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

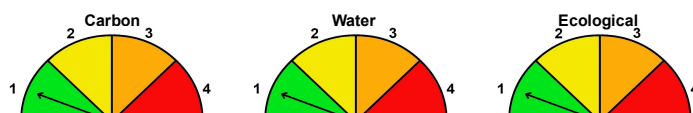
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	108,00 g	108,00 g
CAROTE BIO IV GAMMA BIOLOGICO	100,00 g	100,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
ACETO DI MELE BIO BIOLOGICO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente le carote e con l'apposita disco, tagliarle alla julienne.

Conservare l'insalata alla temperatura idonea fino al momento della somministrazione.

Condire con dell'olio e succo di limone.



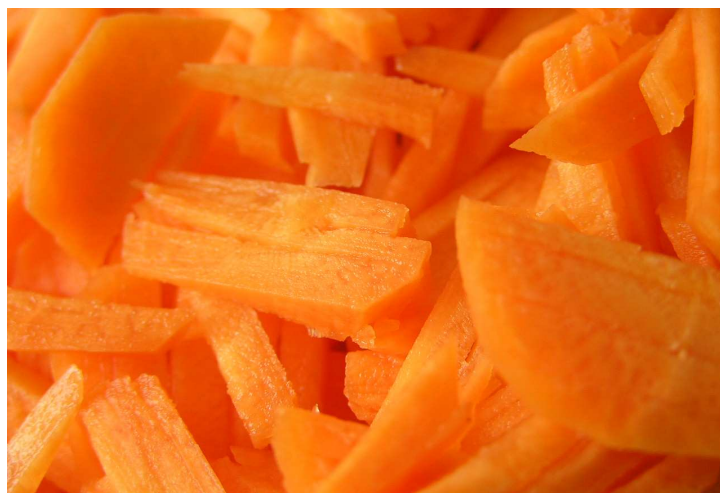
RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

CAROTE JULIENNE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	107,04 kcal
Valore energetico	447,86 kJ
Peso a Crudo	111,50 g
Densità calorica	0,96 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,11 g
Grassi	8,19 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	7,62 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,10 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	4,00 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	0,70 mg
Vit. A (retinolo eq)	1.150,88 µg
Vit. C	4,00 mg
Sale	764,75 mg

Sali Minerali

Potassio	241,45 mg
Ferro	0,76 mg
Calcio	45,37 mg
Fosforo	47,54 mg
Magnesio	11,00 mg
Zinco	2,92 mg
Rame	0,19 mg
Selenio	1,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

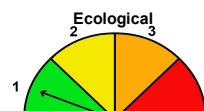
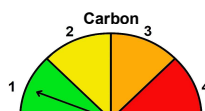
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	108,00 g	108,00 g
CAROTE BIO IV GAMMA BIOLOGICO	100,00 g	100,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
ACETO DI MELE BIO BIOLOGICO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente le carote e con l'apposita disco, tagliarle alla julienne.

Conservare l'insalata alla temperatura idonea fino al momento della somministrazione.

Condire con dell'olio e succo di limone.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



CAVOLFIORE GRATINATO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	65,75 kcal
Valore energetico	275,10 kJ
Peso a Crudo	88,50 g
Densità calorica	0,74 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,78 g
Grassi	4,05 g
Di cui grassi Saturi	0,96 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,41 g
Acidi Poliinsaturi	0,25 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,22 g
Carboidrati	3,72 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,92 g
Colesterolo	3,27 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,09 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,09 mg
Vit. B3 (niacina)	1,00 mg
Vit. A (retinolo eq)	51,04 µg
Vit. C	47,20 mg
Sale	579,75 mg

Sali Minerali

Potassio	287,85 mg
Ferro	0,70 mg
Calcio	72,52 mg
Fosforo	78,57 mg
Magnesio	24,29 mg
Zinco	0,68 mg
Rame	0,12 mg
Selenio	0,36 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	68,00 g	88,00 g
CAVOLFIORE GELO	60,00 g	80,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	3,00 g	3,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
PANE GRATTUGIATO	2,00 g	2,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionare i cavolfiori su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.

Preparazione besciamella:

Versare il latte in una casseruola e farlo scaldare.

Mettere in un tegamino il burro, porlo sul fuoco ed appena sarà sciolto unire la farina setacciata.

Mescolare bene ed unire il latte bollente ed il sale, lasciare bollire a fuoco lento per alcuni minuti.

Al termine della cottura disporre i cavolfiori in una teglia con la besciamella, coprire con la besciamella e il formaggio; far gratinare in forno a 180 °-200°C. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



CAVOLFIORE GRATINATO

Utenza: **INFANZIA**
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	98,11 kcal
Valore energetico	410,49 kJ
Peso a Crudo	114,50 g
Densità calorica	0,86 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,40 g
Grassi	5,73 g
Di cui grassi Saturi	1,45 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,28 g
Acidi Polinsaturi	0,34 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,30 g
Carboidrati	6,59 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,40 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,13 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	1,30 mg
Vit. A (retinolo eq)	68,04 µg
Vit. C	59,00 mg
Sale	648,75 mg

Sali Minerali

Potassio	365,95 mg
Ferro	0,92 mg
Calcio	108,00 mg
Fosforo	110,11 mg
Magnesio	31,15 mg
Zinco	0,90 mg
Rame	0,15 mg
Selenio	0,60 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	89,00 g	114,00 g
CAVOLFIORE GELO	75,00 g	100,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
PANE GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionare i cavolfiori su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.

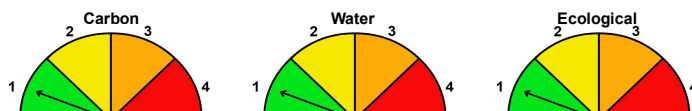
Preparazione besciamella:

Versare il latte in una casseruola e farlo scaldare.

Mettere in un tegamino il burro, porlo sul fuoco ed appena sarà sciolto unire la farina setacciata.

Mescolare bene ed unire il latte bollente ed il sale, lasciare bollire a fuoco lento per alcuni minuti.

Al termine della cottura disporre i cavolfiori in una teglia con la besciamella, coprire con la besciamella e il formaggio; far gratinare in forno a 180 °-200°C. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



CAVOLFIORE GRATINATO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	98,11 kcal
Valore energetico	410,49 kJ
Peso a Crudo	114,50 g
Densità calorica	0,86 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,40 g
Grassi	5,73 g
Di cui grassi Saturi	1,45 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,28 g
Acidi Polinsaturi	0,34 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,30 g
Carboidrati	6,59 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,40 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,13 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	1,30 mg
Vit. A (retinolo eq)	68,04 µg
Vit. C	59,00 mg
Sale	648,75 mg

Sali Minerali

Potassio	365,95 mg
Ferro	0,92 mg
Calcio	108,00 mg
Fosforo	110,11 mg
Magnesio	31,15 mg
Zinco	0,90 mg
Rame	0,15 mg
Selenio	0,60 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	89,00 g	114,00 g
CAVOLFIORE GELO	75,00 g	100,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
PANE GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionare i cavolfiori su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.

Preparazione besciamella:

Versare il latte in una casseruola e farlo scaldare.

Mettere in un tegamino il burro, porlo sul fuoco ed appena sarà sciolto unire la farina setacciata.

Mescolare bene ed unire il latte bollente ed il sale, lasciare bollire a fuoco lento per alcuni minuti.

Al termine della cottura disporre i cavolfiori in una teglia con la besciamella, coprire con la besciamella e il formaggio; far gratinare in forno a 180 °-200°C. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



CAVOLFIORE GRATINATO

Utenza: ADULTI 1
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	119,60 kcal
Valore energetico	500,41 kJ
Peso a Crudo	165,50 g
Densità calorica	0,72 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,00 g
Grassi	6,83 g
Di cui grassi Saturi	1,60 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,01 g
Acidi Poliinsaturi	0,42 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,37 g
Carboidrati	7,94 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,60 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,18 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	1,90 mg
Vit. A (retinolo eq)	93,40 µg
Vit. C	88,50 mg
Sale	658,75 mg

Sali Minerali

Potassio	540,95 mg
Ferro	1,33 mg
Calcio	130,00 mg
Fosforo	144,61 mg
Magnesio	45,15 mg
Zinco	1,25 mg
Rame	0,22 mg
Selenio	0,60 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	127,50 g	165,00 g
CAVOLFIORE GELO	112,50 g	150,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
PANE GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionare i cavolfiori su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.

Preparazione besciamella:

Versare il latte in una casseruola e farlo scaldare.

Mettere in un tegamino il burro, porlo sul fuoco ed appena sarà sciolto unire la farina setacciata.

Mescolare bene ed unire il latte bollente ed il sale, lasciare bollire a fuoco lento per alcuni minuti.

Al termine della cottura disporre i cavolfiori in una teglia con la besciamella, coprire con la besciamella e il formaggio; far gratinare in forno a 180 °-200°C. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



CAVOLFIORE GRATINATO

Utenza: ADULTI 2
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	132,10 kcal
Valore energetico	552,71 kJ
Peso a Crudo	215,50 g
Densità calorica	0,61 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	8,60 g
Grassi	6,93 g
Di cui grassi Saturi	1,60 g
Acidi grassi Monoinsaturi	4,01 g
Acidi Poliinsaturi	0,42 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,37 g
Carboidrati	9,29 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,80 g
Colesterolo	5,45 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,23 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,22 mg
Vit. B3 (niacina)	2,50 mg
Vit. A (retinolo eq)	118,40 µg
Vit. C	118,00 mg
Sale	668,75 mg

Sali Minerali

Potassio	715,95 mg
Ferro	1,73 mg
Calcio	152,00 mg
Fosforo	179,11 mg
Magnesio	59,15 mg
Zinco	1,60 mg
Rame	0,28 mg
Selenio	0,60 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	165,00 g	215,00 g
CAVOLFIORE GELO	150,00 g	200,00 g
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO DOP	5,00 g	5,00 g
PANE GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionare i cavolfiori su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.

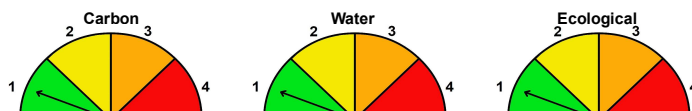
Preparazione besciamella:

Versare il latte in una casseruola e farlo scaldare.

Mettere in un tegamino il burro, porlo sul fuoco ed appena sarà sciolto unire la farina setacciata.

Mescolare bene ed unire il latte bollente ed il sale, lasciare bollire a fuoco lento per alcuni minuti.

Al termine della cottura disporre i cavolfiori in una teglia con la besciamella, coprire con la besciamella e il formaggio; far gratinare in forno a 180 °-200°C. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FAGIOLINI ALL' OLIO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	41,97 kcal
Valore energetico	175,60 kJ
Peso a Crudo	63,50 g
Densità calorica	0,66 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,02 g
Grassi	3,06 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Poliinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	2,76 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,74 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,03 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,05 mg
Vit. B3 (niacina)	0,24 mg
Vit. A (retinolo eq)	19,08 µg
Vit. C	4,20 mg
Sale	503,25 mg

Sali Minerali

Potassio	972,45 mg
Ferro	0,37 mg
Calcio	33,65 mg
Fosforo	0,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

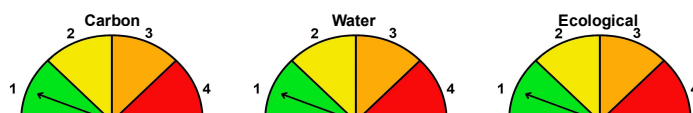
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	48,50 g	63,50 g
FAGIOLINI GELO	45,00 g	60,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO IODATO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Posizionare i fagiolini su teglie forate.
Cuocere in forno a vapore a 100 °C per il tempo necessario.
A cottura ultimata far soffriggere la cipolla in olio, aggiungere i fagiolini e salare.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FAGIOLINI ALL' OLIO

Utenza: **INFANZIA**
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	55,96 kcal
Valore energetico	234,14 kJ
Peso a Crudo	84,50 g
Densità calorica	0,66 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,36 g
Grassi	4,08 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	3,68 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,32 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,04 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vit. B3 (niacina)	0,32 mg
Vit. A (retinolo eq)	25,44 µg
Vit. C	5,60 mg
Sale	507,25 mg

Sali Minerali

Potassio	1.296,45 mg
Ferro	0,49 mg
Calcio	44,85 mg
Fosforo	0,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

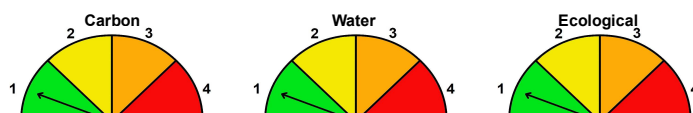
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	64,50 g	84,50 g
FAGIOLINI GELO	60,00 g	80,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO IODATO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Posizionare i fagiolini su teglie forate.
Cuocere in forno a vapore a 100 °C per il tempo necessario.
A cottura ultimata far soffriggere la cipolla in olio, aggiungere i fagiolini e salare.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FAGIOLINI ALL' OLIO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	65,96 kcal
Valore energetico	275,98 kJ
Peso a Crudo	124,50 g
Densità calorica	0,53 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,04 g
Grassi	4,12 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	5,52 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,48 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,06 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	0,48 mg
Vit. A (retinolo eq)	37,44 µg
Vit. C	8,40 mg
Sale	515,25 mg

Sali Minerali

Potassio	1.944,45 mg
Ferro	0,73 mg
Calcio	67,25 mg
Fosforo	0,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

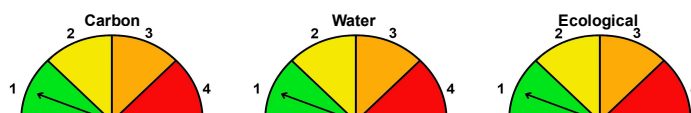
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	94,50 g	124,50 g
FAGIOLINI GELO	90,00 g	120,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO IODATO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Posizionare i fagiolini su teglie forate.
Cuocere in forno a vapore a 100 °C per il tempo necessario.
A cottura ultimata far soffriggere la cipolla in olio, aggiungere i fagiolini e salare.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FAGIOLINI ALL' OLIO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	82,45 kcal
Valore energetico	344,97 kJ
Peso a Crudo	155,50 g
Densità calorica	0,53 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,55 g
Grassi	5,15 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	6,90 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,35 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,14 mg
Vit. B3 (niacina)	0,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	46,80 µg
Vit. C	10,50 mg
Sale	521,25 mg

Sali Minerali

Potassio	2.430,45 mg
Ferro	0,91 mg
Calcio	84,05 mg
Fosforo	0,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

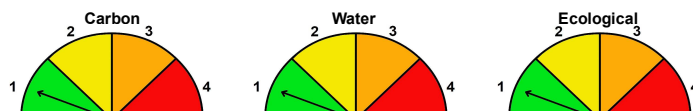
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	118,00 g	155,50 g
FAGIOLINI GELO	112,50 g	150,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Posizionare i fagiolini su teglie forate.
Cuocere in forno a vapore a 100 °C per il tempo necessario.
A cottura ultimata far soffriggere la cipolla in olio, aggiungere i fagiolini e salare.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FAGIOLINI ALL' OLIO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	82,45 kcal
Valore energetico	344,97 kJ
Peso a Crudo	155,50 g
Densità calorica	0,53 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,55 g
Grassi	5,15 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	6,90 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,35 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,14 mg
Vit. B3 (niacina)	0,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	46,80 µg
Vit. C	10,50 mg
Sale	521,25 mg

Sali Minerali

Potassio	2.430,45 mg
Ferro	0,91 mg
Calcio	84,05 mg
Fosforo	0,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	118,00 g	155,50 g
FAGIOLINI GELO	112,50 g	150,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO IODATO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Posizionare i fagiolini su teglie forate.
Cuocere in forno a vapore a 100 °C per il tempo necessario.
A cottura ultimata far soffriggere la cipolla in olio, aggiungere i fagiolini e salare.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FINOCCHI AL VAPORE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	34,17 kcal
Valore energetico	142,97 kJ
Peso a Crudo	83,50 g
Densità calorica	0,41 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,96 g
Grassi	3,00 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	0,80 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	1,76 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	0,40 mg
Vit. A (retinolo eq)	2,68 µg
Vit. C	9,60 mg
Sale	499,25 mg

Sali Minerali

Potassio	315,65 mg
Ferro	0,33 mg
Calcio	36,05 mg
Fosforo	31,21 mg
Magnesio	12,80 mg
Zinco	0,70 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	0,72 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	63,00 g	83,00 g
FINOCCHIA FETTE GELO	60,00 g	80,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionare i finocchi su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.
Al termine della cottura condire con olio e sale, mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FINOCCHI AL VAPORE

Utenza: **INFANZIA**
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	52,15 kcal
Valore energetico	218,20 kJ
Peso a Crudo	85,50 g
Densità calorica	0,61 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,96 g
Grassi	5,00 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	0,80 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	1,76 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	0,40 mg
Vit. A (retinolo eq)	3,40 µg
Vit. C	9,60 mg
Sale	499,25 mg

Sali Minerali

Potassio	315,65 mg
Ferro	0,33 mg
Calcio	36,05 mg
Fosforo	31,21 mg
Magnesio	12,80 mg
Zinco	0,70 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	0,72 µg

ALLERGENI

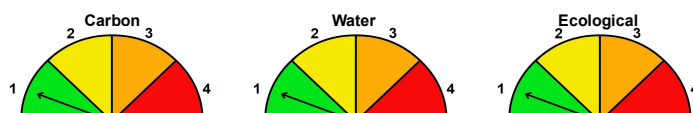
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	65,00 g	85,00 g
FINOCCHIA FETTE GELO	60,00 g	80,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionare i finocchi su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.
Al termine della cottura condire con olio e sale, mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FINOCCHI AL VAPORE

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	56,65 kcal
Valore energetico	237,02 kJ
Peso a Crudo	135,50 g
Densità calorica	0,42 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,56 g
Grassi	5,00 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	1,30 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	2,86 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,03 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,05 mg
Vit. B3 (niacina)	0,65 mg
Vit. A (retinolo eq)	4,40 µg
Vit. C	15,60 mg
Sale	504,25 mg

Sali Minerali

Potassio	512,65 mg
Ferro	0,53 mg
Calcio	58,55 mg
Fosforo	50,71 mg
Magnesio	20,80 mg
Zinco	1,13 mg
Rame	0,13 mg
Selenio	1,17 µg

ALLERGENI

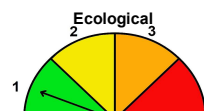
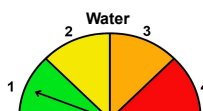
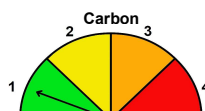
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	102,50 g	135,00 g
FINOCCHIA FETTE GELO	97,50 g	130,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionare i finocchi su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.
Al termine della cottura condire con olio e sale, mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FINOCCHI AL VAPORE

Utenza: ADULTI 1
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	85,42 kcal
Valore energetico	357,40 kJ
Peso a Crudo	158,50 g
Densità calorica	0,54 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,80 g
Grassi	7,99 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Polinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	1,50 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	3,30 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,03 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	0,75 mg
Vit. A (retinolo eq)	5,88 µg
Vit. C	18,00 mg
Sale	506,25 mg

Sali Minerali

Potassio	591,45 mg
Ferro	0,62 mg
Calcio	67,55 mg
Fosforo	58,51 mg
Magnesio	24,00 mg
Zinco	1,31 mg
Rame	0,15 mg
Selenio	1,35 µg

ALLERGENI

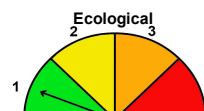
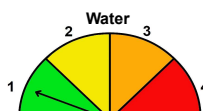
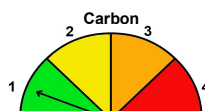
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	120,50 g	158,00 g
FINOCCHIA FETTE GELO	112,50 g	150,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionare i finocchi su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.
Al termine della cottura condire con olio e sale, mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FINOCCHI AL VAPORE

Utenza: ADULTI 2
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	89,92 kcal
Valore energetico	376,23 kJ
Peso a Crudo	208,50 g
Densità calorica	0,43 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,40 g
Grassi	7,99 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Polinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	2,00 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	4,40 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,04 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	1,00 mg
Vit. A (retinolo eq)	6,88 µg
Vit. C	24,00 mg
Sale	511,25 mg

Sali Minerali

Potassio	788,45 mg
Ferro	0,82 mg
Calcio	90,05 mg
Fosforo	78,01 mg
Magnesio	32,00 mg
Zinco	1,74 mg
Rame	0,20 mg
Selenio	1,80 µg

ALLERGENI

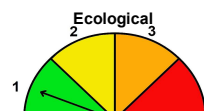
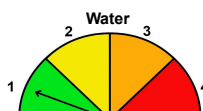
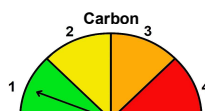
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	158,00 g	208,00 g
FINOCCHIA FETTE GELO	150,00 g	200,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Posizionare i finocchi su teglie forate per la cottura in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.
Al termine della cottura condire con olio e sale, mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FINOCCHI ALL'OLIO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	52,15 kcal
Valore energetico	218,20 kJ
Peso a Crudo	85,50 g
Densità calorica	0,61 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,96 g
Grassi	5,00 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	0,80 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	1,76 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	0,40 mg
Vit. A (retinolo eq)	3,40 µg
Vit. C	9,60 mg
Sale	499,25 mg

Sali Minerali

Potassio	315,65 mg
Ferro	0,33 mg
Calcio	36,05 mg
Fosforo	31,21 mg
Magnesio	12,80 mg
Zinco	0,70 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	0,72 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	85,80 g	85,00 g
FINOCCHI BIO	80,80 g	80,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO BIO	5,00 g	5,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
SALE FINO		q.b.

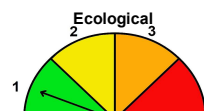
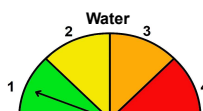
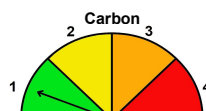
PREPARAZIONE

posizionare i finocchi su teglie forate.

Cuocere in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.

Al termine della fase di cottura posizionare in gastronomia per il servizio e condire con olio.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FINOCCHI ALL'OLIO

Utenza: INFANZIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	52,15 kcal
Valore energetico	218,20 kJ
Peso a Crudo	85,50 g
Densità calorica	0,61 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,96 g
Grassi	5,00 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	0,80 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	1,76 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	0,40 mg
Vit. A (retinolo eq)	3,40 µg
Vit. C	9,60 mg
Sale	499,25 mg

Sali Minerali

Potassio	315,65 mg
Ferro	0,33 mg
Calcio	36,05 mg
Fosforo	31,21 mg
Magnesio	12,80 mg
Zinco	0,70 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	0,72 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	85,80 g	85,00 g
FINOCCHI BIO	80,80 g	80,00 g
BIOLOGICO		
OLIO EVO BIO	5,00 g	5,00 g
BIOLOGICO		
SALE FINO		q.b.

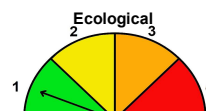
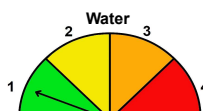
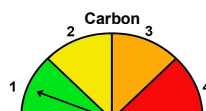
PREPARAZIONE

posizionare i finocchi su teglie forate.

Cuocere in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.

Al termine della fase di cottura posizionare in gastronomia per il servizio e condire con olio.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FINOCCHI ALL'OLIO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	53,95 kcal
Valore energetico	225,73 kJ
Peso a Crudo	105,50 g
Densità calorica	0,51 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,20 g
Grassi	5,00 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	1,00 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	2,20 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	0,50 mg
Vit. A (retinolo eq)	3,80 µg
Vit. C	12,00 mg
Sale	501,25 mg

Sali Minerali

Potassio	394,45 mg
Ferro	0,41 mg
Calcio	45,05 mg
Fosforo	39,01 mg
Magnesio	16,00 mg
Zinco	0,87 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	0,90 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	106,00 g	105,00 g
FINOCCHI BIO	101,00 g	100,00 g
BIOLOGICO		
OLIO EVO BIO	5,00 g	5,00 g
BIOLOGICO		
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

posizionare i finocchi su teglie forate.

Cuocere in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.

Al termine della fase di cottura posizionare in gastronomia per il servizio e condire con olio.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FINOCCHI ALL'OLIO

Utenza: ADULTI 1
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	85,42 kcal
Valore energetico	357,40 kJ
Peso a Crudo	158,00 g
Densità calorica	0,54 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,80 g
Grassi	7,99 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	1,50 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	3,30 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,03 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	0,75 mg
Vit. A (retinolo eq)	5,88 µg
Vit. C	18,00 mg
Sale	15 mg

Sali Minerali

Potassio	591,00 mg
Ferro	0,62 mg
Calcio	67,50 mg
Fosforo	58,50 mg
Magnesio	24,00 mg
Zinco	1,31 mg
Rame	0,15 mg
Selenio	1,35 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	159,50 g	158,00 g
FINOCCHI BIO	151,50 g	150,00 g
BIOLOGICO		
OLIO EVO BIO	8,00 g	8,00 g
BIOLOGICO		

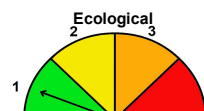
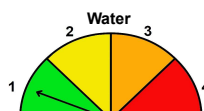
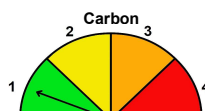
PREPARAZIONE

posizionare i finocchi su teglie forate.

Cuocere in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.

Al termine della fase di cottura posizionare in gastronomia per il servizio e condire con olio.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



FINOCCHI ALL'OLIO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	85,42 kcal
Valore energetico	357,40 kJ
Peso a Crudo	158,50 g
Densità calorica	0,54 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,80 g
Grassi	7,99 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	1,50 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	3,30 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,03 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	0,75 mg
Vit. A (retinolo eq)	5,88 µg
Vit. C	18,00 mg
Sale	506,25 mg

Sali Minerali

Potassio	591,45 mg
Ferro	0,62 mg
Calcio	67,55 mg
Fosforo	58,51 mg
Magnesio	24,00 mg
Zinco	1,31 mg
Rame	0,15 mg
Selenio	1,35 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	159,50 g	158,00 g
FINOCCHI BIO	151,50 g	150,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO BIO	8,00 g	8,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
SALE FINO		q.b.

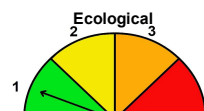
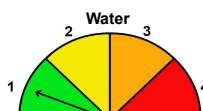
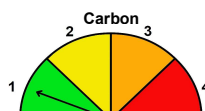
PREPARAZIONE

posizionare i finocchi su teglie forate.

Cuocere in forno a vapore a 100 °C circa per il tempo necessario.

Al termine della fase di cottura posizionare in gastronomia per il servizio e condire con olio.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI CAVOLI CAPPUCCI

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	34,17 kcal
Valore energetico	142,97 kJ
Peso a Crudo	33,50 g
Densità calorica	1,02 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,02 g
Grassi	3,09 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	0,60 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	0,90 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	0,54 mg
Vit. A (retinolo eq)	37,98 µg
Vit. C	23,10 mg
Sale	500,25 mg

Sali Minerali

Potassio	102,45 mg
Ferro	0,37 mg
Calcio	21,65 mg
Fosforo	22,21 mg
Magnesio	8,70 mg
Zinco	0,71 mg
Rame	0,02 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

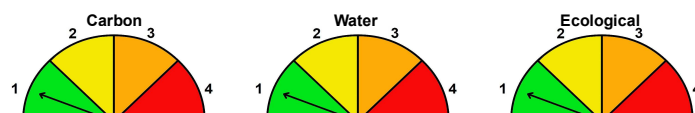
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	33,30 g	33,00 g
CAVOLO CAPPUCCIO	30,30 g	30,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente l'insalata di cavolo cappuccio con l'apposita attrezzatura e affettarlo sottilmente.
Confezionare i piatti, coprirli con un film plastico e conservarli alla temperatura idonea.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI CAVOLI CAPPUCCI

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	45,56 kcal
Valore energetico	190,62 kJ
Peso a Crudo	44,50 g
Densità calorica	1,02 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,36 g
Grassi	4,12 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	0,80 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	1,20 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,03 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	0,72 mg
Vit. A (retinolo eq)	50,64 µg
Vit. C	30,80 mg
Sale	503,25 mg

Sali Minerali

Potassio	136,45 mg
Ferro	0,49 mg
Calcio	28,85 mg
Fosforo	29,61 mg
Magnesio	11,60 mg
Zinco	0,94 mg
Rame	0,02 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

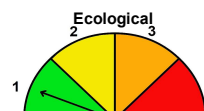
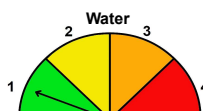
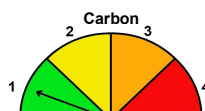
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	44,40 g	44,00 g
CAVOLO CAPPUCCIO	40,40 g	40,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente l'insalata di cavolo cappuccio con l'apposita attrezzatura e affettarlo sottilmente.

Confezionare i piatti, coprirli con un film plastico e conservarli alla temperatura idonea.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI CAVOLI CAPPUCCI

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	47,96 kcal
Valore energetico	200,66 kJ
Peso a Crudo	54,50 g
Densità calorica	0,88 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,70 g
Grassi	4,15 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	1,00 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	1,50 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,04 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	0,90 mg
Vit. A (retinolo eq)	62,94 µg
Vit. C	38,50 mg
Sale	506,25 mg

Sali Minerali

Potassio	170,45 mg
Ferro	0,61 mg
Calcio	36,05 mg
Fosforo	37,01 mg
Magnesio	14,50 mg
Zinco	1,18 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	54,50 g	54,00 g
CAVOLO CAPPUCCIO	50,50 g	50,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente l'insalata di cavolo cappuccio con l'apposita attrezzatura e affettarlo sottilmente.
Confezionare i piatti, coprirli con un film plastico e conservarli alla temperatura idonea.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI CAVOLI CAPPUCCI

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	64,15 kcal
Valore energetico	268,40 kJ
Peso a Crudo	85,50 g
Densità calorica	0,75 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,72 g
Grassi	5,24 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	1,60 g
di cui Zuccheri	g
Fibra g	2,40 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,06 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	1,44 mg
Vit. A (retinolo eq)	100,20 µg
Vit. C	61,60 mg
Sale	515,25 mg

Sali Minerali

Potassio	272,45 mg
Ferro	0,97 mg
Calcio	57,65 mg
Fosforo	59,21 mg
Magnesio	23,20 mg
Zinco	1,88 mg
Rame	0,05 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

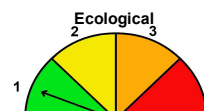
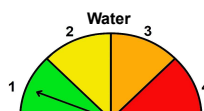
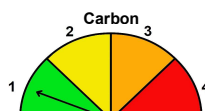
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	85,80 g	85,00 g
CAVOLO CAPPUCCIO	80,80 g	80,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente l'insalata di cavolo cappuccio con l'apposita attrezzatura e affettarlo sottilmente.

Confezionare i piatti, coprirli con un film plastico e conservarli alla temperatura idonea.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI CAVOLI CAPPUCCI

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	68,95 kcal
Valore energetico	288,49 kJ
Peso a Crudo	105,50 g
Densità calorica	0,65 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,40 g
Grassi	5,30 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	2,00 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,21 mg
Vit. B3 (niacina)	1,80 mg
Vit. A (retinolo eq)	124,80 µg
Vit. C	77,00 mg
Sale	521,25 mg

Sali Minerali

Potassio	340,45 mg
Ferro	1,21 mg
Calcio	72,05 mg
Fosforo	74,01 mg
Magnesio	29,00 mg
Zinco	2,35 mg
Rame	0,06 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

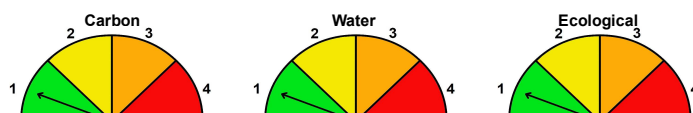
INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	106,00 g	105,00 g
CAVOLO CAPPUCCIO	101,00 g	100,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente l'insalata di cavolo cappuccio con l'apposita attrezzatura e affettarlo sottilmente.

Confezionare i piatti, coprirli con un film plastico e conservarli alla temperatura idonea.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI FINOCCHI

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	30,07 kcal
Valore energetico	125,81 kJ
Peso a Crudo	35,50 g
Densità calorica	0,85 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,43 g
Grassi	3,01 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	0,30 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,76 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,16 mg
Vit. A (retinolo eq)	20,54 µg
Vit. C	6,84 mg
Sale	495,25 mg

Sali Minerali

Potassio	132,05 mg
Ferro	0,21 mg
Calcio	17,95 mg
Fosforo	11,71 mg
Magnesio	4,80 mg
Zinco	0,26 mg
Rame	0,03 mg
Selenio	0,27 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

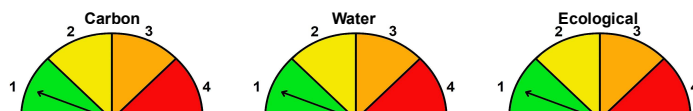
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	33,30 g	33,00 g
FINOCCHI	30,30 g	30,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente i finocchi con l'apposita attrezzatura e affettarli sottilmente.

Disporre in un contenitore di servizio e condire con olio e prezzemolo.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI FINOCCHI

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	39,96 kcal
Valore energetico	167,19 kJ
Peso a Crudo	46,50 g
Densità calorica	0,86 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,55 g
Grassi	4,01 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	0,40 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,98 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,21 mg
Vit. A (retinolo eq)	21,10 µg
Vit. C	8,04 mg
Sale	496,25 mg

Sali Minerali

Potassio	171,45 mg
Ferro	0,25 mg
Calcio	22,45 mg
Fosforo	15,61 mg
Magnesio	6,40 mg
Zinco	0,35 mg
Rame	0,04 mg
Selenio	0,36 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	44,40 g	44,00 g
FINOCCHI	40,40 g	40,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente i finocchi con l'apposita attrezzatura e affettarli sottilmente.

Disporre in un contenitore di servizio e condire con olio e prezzemolo.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI FINOCCHI

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	40,86 kcal
Valore energetico	170,96 kJ
Peso a Crudo	56,50 g
Densità calorica	0,72 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,67 g
Grassi	4,01 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	0,50 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,20 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,26 mg
Vit. A (retinolo eq)	21,30 µg
Vit. C	9,24 mg
Sale	497,25 mg

Sali Minerali

Potassio	210,85 mg
Ferro	0,29 mg
Calcio	26,95 mg
Fosforo	19,51 mg
Magnesio	8,00 mg
Zinco	0,44 mg
Rame	0,05 mg
Selenio	0,45 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	54,50 g	54,00 g
FINOCCHI	50,50 g	50,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente i finocchi con l'apposita attrezzatura e affettarli sottilmente.
Disporre in un contenitore di servizio e condire con olio e prezzemolo.
Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI FINOCCHI

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	52,55 kcal
Valore energetico	219,87 kJ
Peso a Crudo	87,50 g
Densità calorica	0,60 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,03 g
Grassi	5,01 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	0,80 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,86 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	0,41 mg
Vit. A (retinolo eq)	22,26 µg
Vit. C	12,84 mg
Sale	500,25 mg

Sali Minerali

Potassio	329,05 mg
Ferro	0,42 mg
Calcio	40,45 mg
Fosforo	31,21 mg
Magnesio	12,80 mg
Zinco	0,70 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	0,72 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

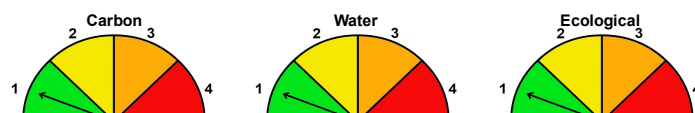
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	85,80 g	85,00 g
FINOCCHI	80,80 g	80,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente i finocchi con l'apposita attrezzatura e affettarli sottilmente.

Disporre in un contenitore di servizio e condire con olio e prezzemolo.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI FINOCCHI

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	54,35 kcal
Valore energetico	227,40 kJ
Peso a Crudo	107,50 g
Densità calorica	0,51 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,27 g
Grassi	5,01 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	1,00 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,30 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	0,51 mg
Vit. A (retinolo eq)	22,66 µg
Vit. C	15,24 mg
Sale	502,25 mg

Sali Minerali

Potassio	407,85 mg
Ferro	0,50 mg
Calcio	49,45 mg
Fosforo	39,01 mg
Magnesio	16,00 mg
Zinco	0,87 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	0,90 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

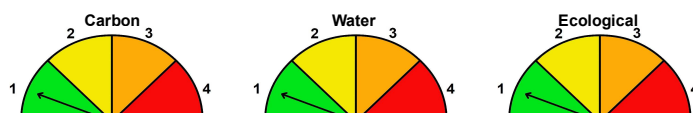
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	106,00 g	105,00 g
FINOCCHI	101,00 g	100,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
PREZZEMOLO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente i finocchi con l'apposita attrezzatura e affettarli sottilmente.

Disporre in un contenitore di servizio e condire con olio e prezzemolo.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	33,79 kcal
Valore energetico	141,38 kJ
Peso a Crudo	35,00 g
Densità calorica	0,97 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,36 g
Grassi	3,03 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	1,34 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,83 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,60 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,01 mg
Vit. B3 (niacina)	0,19 mg
Vit. A (retinolo eq)	173,58 µg
Vit. C	3,40 mg
Sale	37,225 mg

Sali Minerali

Potassio	94,90 mg
Ferro	0,17 mg
Calcio	13,63 mg
Fosforo	11,62 mg
Magnesio	4,05 mg
Zinco	0,57 mg
Rame	0,04 mg
Selenio	0,29 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	33,30 g	33,00 g
CAROTE	15,15 g	15,00 g
FINOCCHI	15,15 g	15,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
LIMONI		q.b.

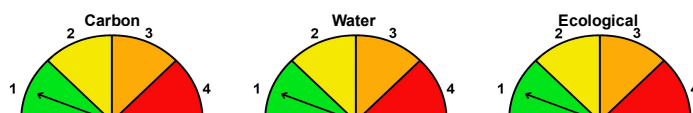
PREPARAZIONE

Mondare le verdure. Tagliare sottilmente i finocchi e grattugiare le carote con l'apposito disco.

Confezionare piatti/contenitori con un film plastico per il servizio.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.

Condire con olio.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	44,98 kcal
Valore energetico	188,20 kJ
Peso a Crudo	46,00 g
Densità calorica	0,98 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,47 g
Grassi	4,04 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	1,77 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,10 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,80 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,25 mg
Vit. A (retinolo eq)	231,44 µg
Vit. C	4,20 mg
Sale	49,6 mg

Sali Minerali

Potassio	125,60 mg
Ferro	0,23 mg
Calcio	18,08 mg
Fosforo	15,42 mg
Magnesio	5,40 mg
Zinco	0,76 mg
Rame	0,06 mg
Selenio	0,38 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	44,40 g	44,00 g
CAROTE	20,20 g	20,00 g
FINOCCHI	20,20 g	20,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
LIMONI		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare le verdure. Tagliare sottilmente i finocchi e grattugiare le carote con l'apposito disco.

Confezionare piatti/contenitori con un film plastico per il servizio.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.

Condire con olio.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	47,18 kcal
Valore energetico	197,40 kJ
Peso a Crudo	56,00 g
Densità calorica	0,84 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,59 g
Grassi	4,05 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	2,20 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,36 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,31 mg
Vit. A (retinolo eq)	288,94 µg
Vit. C	5,00 mg
Sale	61,975 mg

Sali Minerali

Potassio	156,30 mg
Ferro	0,29 mg
Calcio	22,53 mg
Fosforo	19,22 mg
Magnesio	6,75 mg
Zinco	0,95 mg
Rame	0,07 mg
Selenio	0,48 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	54,50 g	54,00 g
CAROTE	25,25 g	25,00 g
FINOCCHI	25,25 g	25,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
LIMONI		q.b.

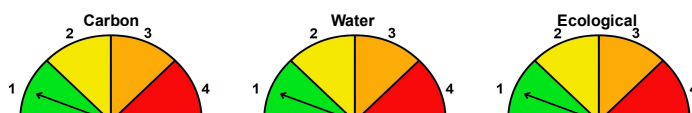
PREPARAZIONE

Mondare le verdure. Tagliare sottilmente i finocchi e grattugiare le carote con l'apposito disco.

Confezionare piatti/contenitori con un film plastico per il servizio.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.

Condire con olio.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	62,77 kcal
Valore energetico	262,63 kJ
Peso a Crudo	87,00 g
Densità calorica	0,72 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,93 g
Grassi	5,08 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	3,49 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,16 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,61 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	0,49 mg
Vit. A (retinolo eq)	461,80 µg
Vit. C	7,40 mg
Sale	99,1 mg

Sali Minerali

Potassio	248,40 mg
Ferro	0,45 mg
Calcio	35,88 mg
Fosforo	30,62 mg
Magnesio	10,80 mg
Zinco	1,52 mg
Rame	0,12 mg
Selenio	0,76 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	85,80 g	85,00 g
CAROTE	40,40 g	40,00 g
FINOCCHI	40,40 g	40,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
LIMONI		q.b.

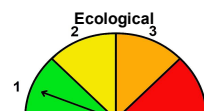
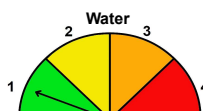
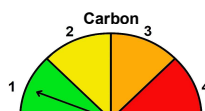
PREPARAZIONE

Mondare le verdure. Tagliare sottilmente i finocchi e grattugiare le carote con l'apposito disco.

Confezionare piatti/contenitori con un film plastico per il servizio.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.

Condire con olio.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA DI FINOCCHI E CAROTE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	67,50 kcal
Valore energetico	282,42 kJ
Peso a Crudo	110,00 g
Densità calorica	0,61 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,18 g
Grassi	5,10 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	4,42 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,75 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	2,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	0,62 mg
Vit. A (retinolo eq)	576,80 µg
Vit. C	10,50 mg
Sale	124 mg

Sali Minerali

Potassio	314,00 mg
Ferro	0,57 mg
Calcio	45,20 mg
Fosforo	38,55 mg
Magnesio	13,50 mg
Zinco	1,90 mg
Rame	0,15 mg
Selenio	0,95 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	106,00 g	105,00 g
CAROTE	50,50 g	50,00 g
FINOCCHI	50,50 g	50,00 g
LIMONI		q.b.
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g

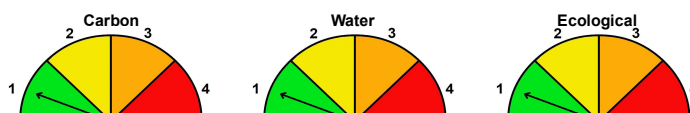
PREPARAZIONE

Mondare le verdure. Tagliare sottilmente i finocchi e grattugiare le carote con l'apposito disco.

Confezionare piatti/contenitori con un film plastico per il servizio.

Mantenere a temperatura idonea fino al momento della somministrazione.

Condire con olio.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA MISTA

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	31,47 kcal
Valore energetico	131,67 kJ
Peso a Crudo	23,50 g
Densità calorica	1,34 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,30 g
Grassi	3,06 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	0,74 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,36 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,21 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,02 mg
Vit. B3 (niacina)	0,14 mg
Vit. A (retinolo eq)	83,48 µg
Vit. C	1,85 mg
Sale	505,75 mg

Sali Minerali

Potassio	49,95 mg
Ferro	0,14 mg
Calcio	7,30 mg
Fosforo	6,26 mg
Magnesio	0,55 mg
Zinco	0,15 mg
Rame	0,01 mg
Selenio	0,05 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

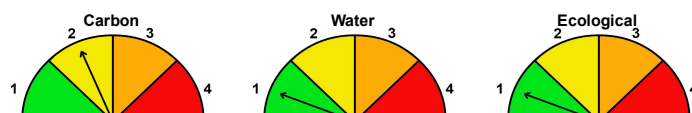
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	23,15 g	23,00 g
INSALATA LATTUGA BIO BIOLOGICO	10,10 g	10,00 g
POMODORI BIO BIOLOGICO	5,05 g	5,00 g
CAROTE BIO IV GAMMA BIOLOGICO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente l'insalata, i pomodori e le carote con l'apposita attrezzatura.

Affettare sottilmente l'insalata verde e rossa, tagliare le carote a julienne e i pomodori a spicchi.

Confezionare i piatti, coprirli con un film plastico e conservarli alla temperatura idonea.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA MISTA

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	51,35 kcal
Valore energetico	214,85 kJ
Peso a Crudo	35,50 g
Densità calorica	1,45 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,48 g
Grassi	5,10 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	0,96 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,51 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,21 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	0,21 mg
Vit. A (retinolo eq)	107,10 µg
Vit. C	2,45 mg
Sale	508 mg

Sali Minerali

Potassio	73,95 mg
Ferro	0,23 mg
Calcio	11,80 mg
Fosforo	9,36 mg
Magnesio	0,55 mg
Zinco	0,15 mg
Rame	0,01 mg
Selenio	0,05 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

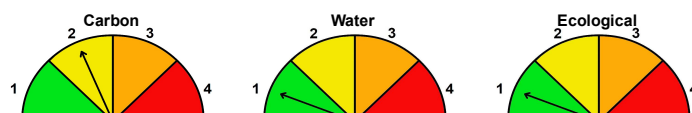
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	35,25 g	35,00 g
INSALATA LATTUGA BIO BIOLOGICO	20,20 g	20,00 g
POMODORI BIO BIOLOGICO	5,05 g	5,00 g
CAROTE BIO IV GAMMA BIOLOGICO	5,00 g	5,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente l'insalata, i pomodori e le carote con l'apposita attrezzatura.

Affettare sottilmente l'insalata verde e rossa, tagliare le carote a julienne e i pomodori a spicchi.

Confezionare i piatti, coprirli con un film plastico e conservarli alla temperatura idonea.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA MISTA

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	55,85 kcal
Valore energetico	233,68 kJ
Peso a Crudo	55,50 g
Densità calorica	1,01 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,77 g
Grassi	5,16 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	1,70 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,86 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,42 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	0,35 mg
Vit. A (retinolo eq)	189,50 µg
Vit. C	4,30 mg
Sale	522,5 mg

Sali Minerali

Potassio	123,45 mg
Ferro	0,36 mg
Calcio	19,05 mg
Fosforo	15,61 mg
Magnesio	1,10 mg
Zinco	0,29 mg
Rame	0,02 mg
Selenio	0,10 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

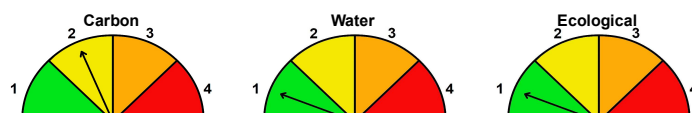
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	55,40 g	55,00 g
INSALATA LATTUGA BIO <i>BIOLOGICO</i>	30,30 g	30,00 g
POMODORI BIO <i>BIOLOGICO</i>	10,10 g	10,00 g
CAROTE BIO IV GAMMA <i>BIOLOGICO</i>	10,00 g	10,00 g
OLIO EVO BIO <i>BIOLOGICO</i>	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente l'insalata, i pomodori e le carote con l'apposita attrezzatura.

Affettare sottilmente l'insalata verde e rossa, tagliare le carote a julienne e i pomodori a spicchi.

Confezionare i piatti, coprirli con un film plastico e conservarli alla temperatura idonea.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA MISTA

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	92,32 kcal
Valore energetico	386,27 kJ
Peso a Crudo	108,50 g
Densità calorica	0,85 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,67 g
Grassi	8,35 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Polinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	2,80 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,61 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,44 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,15 mg
Vit. B3 (niacina)	0,70 mg
Vit. A (retinolo eq)	305,08 µg
Vit. C	7,30 mg
Sale	533,75 mg

Sali Minerali

Potassio	243,45 mg
Ferro	0,77 mg
Calcio	41,55 mg
Fosforo	31,11 mg
Magnesio	1,10 mg
Zinco	0,29 mg
Rame	0,02 mg
Selenio	0,10 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

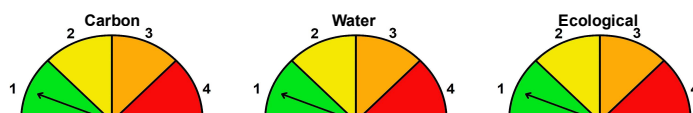
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	108,90 g	108,00 g
INSALATA LATTUGA BIO BIOLOGICO	80,80 g	80,00 g
POMODORI BIO BIOLOGICO	10,10 g	10,00 g
CAROTE BIO IV GAMMA BIOLOGICO	10,00 g	10,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente l'insalata, i pomodori e le carote con l'apposita attrezzatura.

Affettare sottilmente l'insalata verde e rossa, tagliare le carote a julienne e i pomodori a spicchi.

Confezionare i piatti, coprirli con un film plastico e conservarli alla temperatura idonea.



RICETTA

Contorno | VERDURA CRUDA

INSALATA MISTA

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	106,62 kcal
Valore energetico	446,10 kJ
Peso a Crudo	158,50 g
Densità calorica	0,67 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,36 g
Grassi	8,49 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Polinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	5,52 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,84 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,65 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,20 mg
Vit. B3 (niacina)	1,05 mg
Vit. A (retinolo eq)	695,28 µg
Vit. C	9,70 mg
Sale	609,5 mg

Sali Minerali

Potassio	357,45 mg
Ferro	1,14 mg
Calcio	63,75 mg
Fosforo	48,41 mg
Magnesio	4,40 mg
Zinco	1,17 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	0,40 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

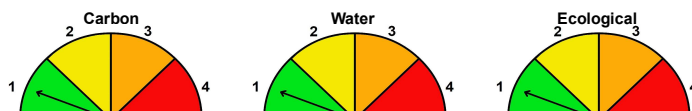
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	159,10 g	158,00 g
INSALATA LATTUGA BIO BIOLOGICO	101,00 g	100,00 g
CAROTE BIO IV GAMMA BIOLOGICO	40,00 g	40,00 g
POMODORI BIO BIOLOGICO	10,10 g	10,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	8,00 g	8,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare, lavare accuratamente l'insalata, i pomodori e le carote con l'apposita attrezzatura.

Affettare sottilmente l'insalata verde e rossa, tagliare le carote a julienne e i pomodori a spicchi.

Confezionare i piatti, coprirli con un film plastico e conservarli alla temperatura idonea.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

MACEDONIA DI VERDURE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	65,17 kcal
Valore energetico	272,67 kJ
Peso a Crudo	88,50 g
Densità calorica	0,74 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,25 g
Grassi	3,33 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	6,98 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,76 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,93 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vit. B3 (niacina)	1,28 mg
Vit. A (retinolo eq)	249,48 µg
Vit. C	13,50 mg
Sale	633,875 mg

Sali Minerali

Potassio	248,75 mg
Ferro	0,87 mg
Calcio	20,05 mg
Fosforo	53,71 mg
Magnesio	8,60 mg
Zinco	0,84 mg
Rame	0,08 mg
Selenio	0,20 µg

ALLERGENI

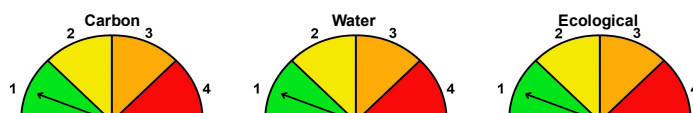
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	79,35 g	85,00 g
PISELLI GELO	18,75 g	25,00 g
PATATE	20,20 g	20,00 g
CAROTE	20,20 g	20,00 g
ZUCCHINE	20,20 g	20,00 g
OLIO EVO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e lavare le verdure non congelate. Disporre le verdure su teglie forate e cuocere a vapore a 100°C circa per il tempo necessario. Al termine della fase di cottura posizionare nei contenitori, salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

MACEDONIA DI VERDURE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	83,11 kcal
Valore energetico	347,73 kJ
Peso a Crudo	109,50 g
Densità calorica	0,76 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,75 g
Grassi	4,41 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	8,65 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,37 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,15 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	1,58 mg
Vit. A (retinolo eq)	311,09 µg
Vit. C	16,50 mg
Sale	665,5 mg

Sali Minerali

Potassio	308,95 mg
Ferro	1,06 mg
Calcio	24,80 mg
Fosforo	66,01 mg
Magnesio	10,75 mg
Zinco	1,05 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	0,25 µg

ALLERGENI

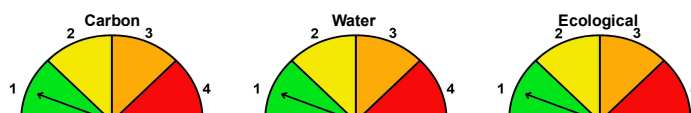
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	98,25 g	105,00 g
PISELLI GELO	22,50 g	30,00 g
PATATE	25,25 g	25,00 g
CAROTE	25,25 g	25,00 g
ZUCCHINE	25,25 g	25,00 g
OLIO EVO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e lavare le verdure non congelate. Disporre le verdure su teglie forate e cuocere a vapore a 100°C circa per il tempo necessario. Al termine della fase di cottura posizionare nei contenitori, salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

MACEDONIA DI VERDURE

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	87,91 kcal
Valore energetico	367,82 kJ
Peso a Crudo	119,50 g
Densità calorica	0,74 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,29 g
Grassi	4,44 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	9,29 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,19 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,09 mg
Vit. B3 (niacina)	1,78 mg
Vit. A (retinolo eq)	317,89 µg
Vit. C	19,50 mg
Sale	697,75 mg

Sali Minerali

Potassio	323,95 mg
Ferro	1,26 mg
Calcio	26,80 mg
Fosforo	75,01 mg
Magnesio	10,75 mg
Zinco	1,05 mg
Rame	0,10 mg
Selenio	0,25 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	105,75 g	115,00 g
PISELLI GELO	30,00 g	40,00 g
PATATE	25,25 g	25,00 g
CAROTE	25,25 g	25,00 g
ZUCCHINE	25,25 g	25,00 g
OLIO EVO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e lavare le verdure non congelate. Disporre le verdure su teglie forate e cuocere a vapore a 100°C circa per il tempo necessario. Al termine della fase di cottura posizionare nei contenitori, salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

MACEDONIA DI VERDURE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	121,35 kcal
Valore energetico	507,73 kJ
Peso a Crudo	175,50 g
Densità calorica	0,69 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,50 g
Grassi	5,67 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	13,96 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	5,51 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	1,85 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,13 mg
Vit. B3 (niacina)	2,56 mg
Vit. A (retinolo eq)	498,60 µg
Vit. C	27,00 mg
Sale	776,5 mg

Sali Minerali

Potassio	497,05 mg
Ferro	1,73 mg
Calcio	40,05 mg
Fosforo	107,41 mg
Magnesio	17,20 mg
Zinco	1,67 mg
Rame	0,16 mg
Selenio	0,40 µg

ALLERGENI

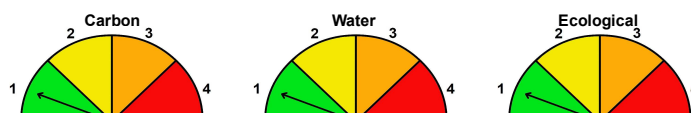
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	158,70 g	170,00 g
PISELLI GELO	37,50 g	50,00 g
PATATE	40,40 g	40,00 g
CAROTE	40,40 g	40,00 g
ZUCCHINE	40,40 g	40,00 g
OLIO EVO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e lavare le verdure non congelate. Disporre le verdure su teglie forate e cuocere a vapore a 100°C circa per il tempo necessario. Al termine della fase di cottura posizionare nei contenitori, salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

MACEDONIA DI VERDURE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	146,45 kcal
Valore energetico	612,75 kJ
Peso a Crudo	230,50 g
Densità calorica	0,64 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	6,30 g
Grassi	5,87 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	18,25 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	7,68 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	2,36 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,18 mg
Vit. B3 (niacina)	3,45 mg
Vit. A (retinolo eq)	631,30 µg
Vit. C	37,50 mg
Sale	888,125 mg

Sali Minerali

Potassio	639,95 mg
Ferro	2,41 mg
Calcio	52,55 mg
Fosforo	145,51 mg
Magnesio	21,50 mg
Zinco	2,09 mg
Rame	0,20 mg
Selenio	0,50 µg

ALLERGENI

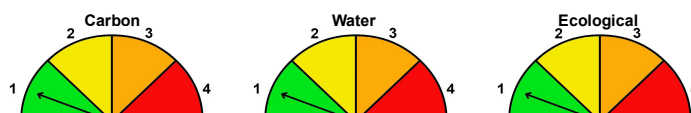
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	207,75 g	225,00 g
PISELLI GELO	56,25 g	75,00 g
PATATE	50,50 g	50,00 g
CAROTE	50,50 g	50,00 g
ZUCCHINE	50,50 g	50,00 g
OLIO EVO		q.b.
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e lavare le verdure non congelate. Disporre le verdure su teglie forate e cuocere a vapore a 100°C circa per il tempo necessario. Al termine della fase di cottura posizionare nei contenitori, salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE AL FORNO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	97,29 kcal
Valore energetico	407,06 kJ
Peso a Crudo	85,00 g
Densità calorica	1,14 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,76 g
Grassi	3,89 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Poliinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	14,63 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,28 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	2,11 mg
Vit. A (retinolo eq)	7,78 µg
Vit. C	12,00 mg
Sale	14,2 mg

Sali Minerali

Potassio	463,80 mg
Ferro	0,49 mg
Calcio	20,00 mg
Fosforo	43,86 mg
Magnesio	25,60 mg
Zinco	1,01 mg
Rame	0,17 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

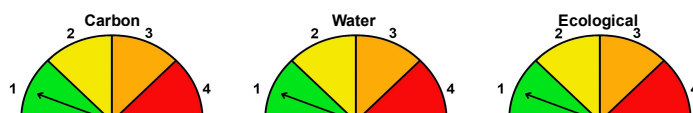
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	83,00 g	83,00 g
PATATE IV GAMMA	80,00 g	80,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	3,00 g	3,00 g
SALVIA BIO BIOLOGICO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

Riporre in teglie le patate; oliare, aromatizzare con la salvia e il rosmarino ed infornare a 200° C per 30-40 minuti circa.

A cottura avvenuta, salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE AL FORNO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	140,28 kcal
Valore energetico	586,93 kJ
Peso a Crudo	126,00 g
Densità calorica	1,11 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,60 g
Grassi	5,29 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	21,79 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,92 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,12 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,05 mg
Vit. B3 (niacina)	3,11 mg
Vit. A (retinolo eq)	9,34 µg
Vit. C	18,00 mg
Sale	21,2 mg

Sali Minerali

Potassio	691,80 mg
Ferro	0,73 mg
Calcio	24,00 mg
Fosforo	65,46 mg
Magnesio	38,40 mg
Zinco	1,51 mg
Rame	0,25 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

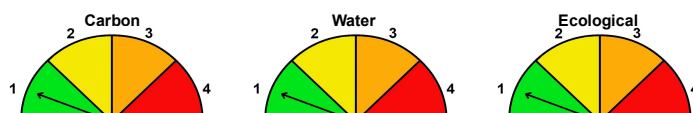
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	124,00 g	124,00 g
PATATE IV GAMMA	120,00 g	120,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	4,00 g	4,00 g
SALVIA BIO BIOLOGICO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

Riporre in teglie le patate; oliare, aromatizzare con la salvia e il rosmarino ed infornare a 200° C per 30-40 minuti circa.

A cottura avvenuta, salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE AL FORNO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	191,28 kcal
Valore energetico	800,32 kJ
Peso a Crudo	186,00 g
Densità calorica	1,03 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,86 g
Grassi	5,89 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	32,53 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,88 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,18 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	4,61 mg
Vit. A (retinolo eq)	11,14 µg
Vit. C	27,00 mg
Sale	31,7 mg

Sali Minerali

Potassio	1.033,80 mg
Ferro	1,09 mg
Calcio	30,00 mg
Fosforo	97,86 mg
Magnesio	57,60 mg
Zinco	2,27 mg
Rame	0,38 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

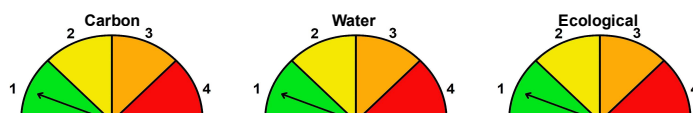
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	184,00 g	184,00 g
PATATE IV GAMMA	180,00 g	180,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	4,00 g	4,00 g
SALVIA BIO BIOLOGICO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

Riporre in teglie le patate; oliare, aromatizzare con la salvia e il rosmarino ed infornare a 200° C per 30-40 minuti circa.

A cottura avvenuta, salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE AL FORNO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	259,77 kcal
Valore energetico	1.086,88 kJ
Peso a Crudo	257,00 g
Densità calorica	1,01 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,33 g
Grassi	7,59 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	45,06 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,25 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	6,36 mg
Vit. A (retinolo eq)	13,60 µg
Vit. C	37,50 mg
Sale	43,95 mg

Sali Minerali

Potassio	1.432,80 mg
Ferro	1,51 mg
Calcio	37,00 mg
Fosforo	135,66 mg
Magnesio	80,00 mg
Zinco	3,15 mg
Rame	0,53 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

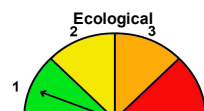
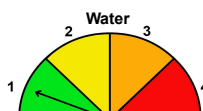
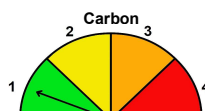
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	255,00 g	255,00 g
PATATE IV GAMMA	250,00 g	250,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	5,00 g	5,00 g
SALVIA BIO BIOLOGICO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

Riporre in teglie le patate; oliare, aromatizzare con la salvia e il rosmarino ed infornare a 200° C per 30-40 minuti circa.

A cottura avvenuta, salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE AL FORNO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	259,77 kcal
Valore energetico	1.086,88 kJ
Peso a Crudo	257,00 g
Densità calorica	1,01 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,33 g
Grassi	7,59 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	45,06 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,25 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	6,36 mg
Vit. A (retinolo eq)	13,60 µg
Vit. C	37,50 mg
Sale	43,95 mg

Sali Minerali

Potassio	1.432,80 mg
Ferro	1,51 mg
Calcio	37,00 mg
Fosforo	135,66 mg
Magnesio	80,00 mg
Zinco	3,15 mg
Rame	0,53 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

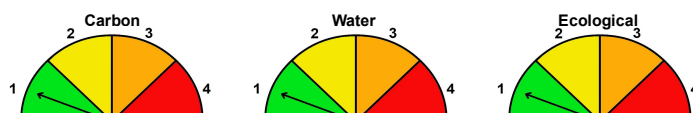
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	255,00 g	255,00 g
PATATE IV GAMMA	250,00 g	250,00 g
OLIO EVO BIO BIOLOGICO	5,00 g	5,00 g
SALVIA BIO BIOLOGICO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

Riporre in teglie le patate; oliare, aromatizzare con la salvia e il rosmarino ed infornare a 200° C per 30-40 minuti circa.

A cottura avvenuta, salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE ALL' OLIO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	112,95 kcal
Valore energetico	472,58 kJ
Peso a Crudo	85,50 g
Densità calorica	1,32 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,68 g
Grassi	5,80 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	14,32 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,28 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,08 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,03 mg
Vit. B3 (niacina)	2,00 mg
Vit. A (retinolo eq)	4,20 µg
Vit. C	12,00 mg
Sale	505,25 mg

Sali Minerali

Potassio	456,45 mg
Ferro	0,49 mg
Calcio	8,05 mg
Fosforo	43,21 mg
Magnesio	25,60 mg
Zinco	1,01 mg
Rame	0,17 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

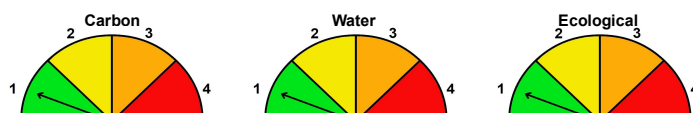
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	80,00 g	80,00 g
PATATE IV GAMMA	80,00 g	80,00 g
OLIO EVO		q.b.
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda. Al termine dell'operazione disporre le patate in teglie forate e cuocere a vapore a 100° C per il tempo necessario. Porre in un contenitore per il servizio e condire con olio. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE ALL' OLIO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	146,95 kcal
Valore energetico	614,84 kJ
Peso a Crudo	125,50 g
Densità calorica	1,17 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,52 g
Grassi	6,20 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	21,48 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,92 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,12 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,05 mg
Vit. B3 (niacina)	3,00 mg
Vit. A (retinolo eq)	5,40 µg
Vit. C	18,00 mg
Sale	512,25 mg

Sali Minerali

Potassio	684,45 mg
Ferro	0,73 mg
Calcio	12,05 mg
Fosforo	64,81 mg
Magnesio	38,40 mg
Zinco	1,51 mg
Rame	0,25 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

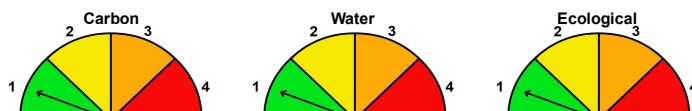
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	120,00 g	120,00 g
PATATE IV GAMMA	120,00 g	120,00 g
OLIO EVO		q.b.
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda. Al termine dell'operazione disporre le patate in teglie forate e cuocere a vapore a 100° C per il tempo necessario. Porre in un contenitore per il servizio e condire con olio. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE ALL' OLIO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	197,95 kcal
Valore energetico	828,22 kJ
Peso a Crudo	185,50 g
Densità calorica	1,07 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,78 g
Grassi	6,80 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	32,22 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,88 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,18 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vit. B3 (niacina)	4,50 mg
Vit. A (retinolo eq)	7,20 µg
Vit. C	27,00 mg
Sale	522,75 mg

Sali Minerali

Potassio	1.026,45 mg
Ferro	1,09 mg
Calcio	18,05 mg
Fosforo	97,21 mg
Magnesio	57,60 mg
Zinco	2,27 mg
Rame	0,38 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

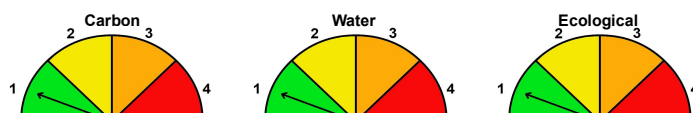
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	180,00 g	180,00 g
PATATE IV GAMMA	180,00 g	180,00 g
OLIO EVO		q.b.
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.
Al termine dell'operazione disporre le patate in teglie forate e cuocere a vapore a 100° C per il tempo necessario.
Porre in un contenitore per il servizio e condire con olio.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE ALL' OLIO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	284,42 kcal
Valore energetico	1.190,01 kJ
Peso a Crudo	258,50 g
Densità calorica	1,10 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,25 g
Grassi	10,49 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	44,75 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,25 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	6,25 mg
Vit. A (retinolo eq)	10,38 µg
Vit. C	37,50 mg
Sale	535 mg

Sali Minerali

Potassio	1.425,45 mg
Ferro	1,52 mg
Calcio	25,05 mg
Fosforo	135,01 mg
Magnesio	80,00 mg
Zinco	3,15 mg
Rame	0,53 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

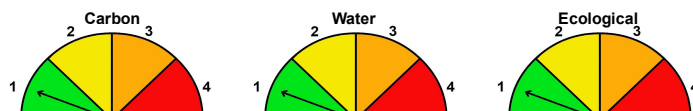
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	250,00 g	250,00 g
PATATE IV GAMMA	250,00 g	250,00 g
OLIO EVO		q.b.
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda. Al termine dell'operazione disporre le patate in teglie forate e cuocere a vapore a 100° C per il tempo necessario. Porre in un contenitore per il servizio e condire con olio. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE ALL' OLIO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	284,42 kcal
Valore energetico	1.190,01 kJ
Peso a Crudo	258,50 g
Densità calorica	1,10 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,25 g
Grassi	10,49 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	44,75 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,00 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,25 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	6,25 mg
Vit. A (retinolo eq)	10,38 µg
Vit. C	37,50 mg
Sale	535 mg

Sali Minerali

Potassio	1.425,45 mg
Ferro	1,52 mg
Calcio	25,05 mg
Fosforo	135,01 mg
Magnesio	80,00 mg
Zinco	3,15 mg
Rame	0,53 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L Presente

ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	250,00 g	250,00 g
PATATE IV GAMMA	250,00 g	250,00 g
OLIO EVO		q.b.
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda. Al termine dell'operazione disporre le patate in teglie forate e cuocere a vapore a 100° C per il tempo necessario. Porre in un contenitore per il servizio e condire con olio. Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE ARROSTO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	111,97 kcal
Valore energetico	468,48 kJ
Peso a Crudo	103,50 g
Densità calorica	1,08 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,10 g
Grassi	4,00 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	17,90 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,60 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,10 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,04 mg
Vit. B3 (niacina)	2,50 mg
Vit. A (retinolo eq)	4,08 µg
Vit. C	15,00 mg
Sale	508,75 mg

Sali Minerali

Potassio	570,45 mg
Ferro	0,61 mg
Calcio	10,05 mg
Fosforo	54,01 mg
Magnesio	32,00 mg
Zinco	1,26 mg
Rame	0,21 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

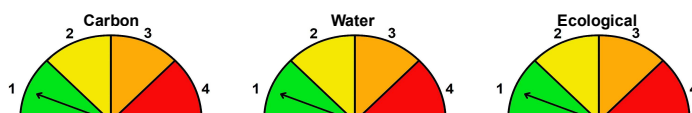
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	104,00 g	103,00 g
PATATE	101,00 g	100,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda. Riporre in teglie le patate; oliare ed infornare a 200° C per il tempo necessario. A cottura avvenuta salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE ARROSTO

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	137,96 kcal
Valore energetico	577,22 kJ
Peso a Crudo	124,50 g
Densità calorica	1,11 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,52 g
Grassi	5,20 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	21,48 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,92 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,12 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,05 mg
Vit. B3 (niacina)	3,00 mg
Vit. A (retinolo eq)	5,04 µg
Vit. C	18,00 mg
Sale	512,25 mg

Sali Minerali

Potassio	684,45 mg
Ferro	0,73 mg
Calcio	12,05 mg
Fosforo	64,81 mg
Magnesio	38,40 mg
Zinco	1,51 mg
Rame	0,25 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

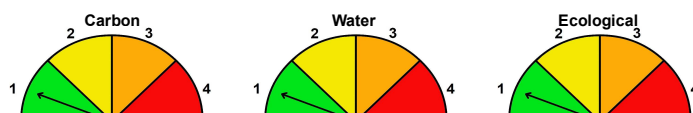
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	125,20 g	124,00 g
PATATE	121,20 g	120,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda. Riporre in teglie le patate; oliare ed infornare a 200° C per il tempo necessario. A cottura avvenuta salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE ARROSTO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	163,46 kcal
Valore energetico	683,92 kJ
Peso a Crudo	154,50 g
Densità calorica	1,06 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,15 g
Grassi	5,50 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	26,85 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,40 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,15 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	3,75 mg
Vit. A (retinolo eq)	5,94 µg
Vit. C	22,50 mg
Sale	517,5 mg

Sali Minerali

Potassio	855,45 mg
Ferro	0,91 mg
Calcio	15,05 mg
Fosforo	81,01 mg
Magnesio	48,00 mg
Zinco	1,89 mg
Rame	0,32 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	155,50 g	154,00 g
PATATE	151,50 g	150,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda. Riporre in teglie le patate; oliare ed infornare a 200° C per il tempo necessario. A cottura avvenuta salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE ARROSTO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	172,45 kcal
Valore energetico	721,53 kJ
Peso a Crudo	155,50 g
Densità calorica	1,11 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,15 g
Grassi	6,50 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	26,85 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,40 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,15 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,06 mg
Vit. B3 (niacina)	3,75 mg
Vit. A (retinolo eq)	6,30 µg
Vit. C	22,50 mg
Sale	517,5 mg

Sali Minerali

Potassio	855,45 mg
Ferro	0,91 mg
Calcio	15,05 mg
Fosforo	81,01 mg
Magnesio	48,00 mg
Zinco	1,89 mg
Rame	0,32 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

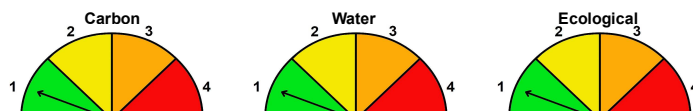
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	156,50 g	155,00 g
PATATE	151,50 g	150,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda. Riporre in teglie le patate; oliare ed infornare a 200° C per il tempo necessario. A cottura avvenuta salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE ARROSTO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	214,95 kcal
Valore energetico	899,35 kJ
Peso a Crudo	205,50 g
Densità calorica	1,05 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,20 g
Grassi	7,00 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	35,80 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,20 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,20 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	5,00 mg
Vit. A (retinolo eq)	7,80 µg
Vit. C	30,00 mg
Sale	526,25 mg

Sali Minerali

Potassio	1.140,45 mg
Ferro	1,21 mg
Calcio	20,05 mg
Fosforo	108,01 mg
Magnesio	64,00 mg
Zinco	2,52 mg
Rame	0,42 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

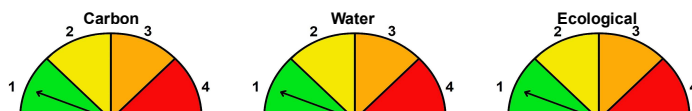
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	207,00 g	205,00 g
PATATE	202,00 g	200,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda. Riporre in teglie le patate; oliare ed infornare a 200° C per il tempo necessario. A cottura avvenuta salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

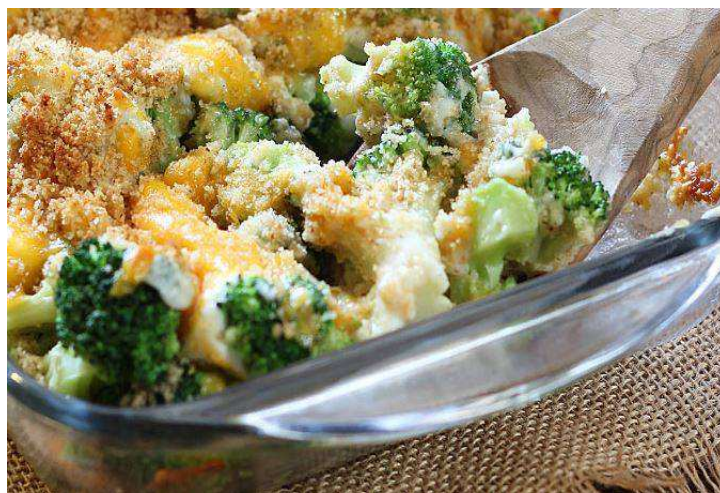
Contorno | VERDURA COTTA

PATATE E BROCCOLI GRATINATI

Utenza:

NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	99,33 kcal
Valore energetico	415,60 kJ
Peso a Crudo	99,50 g
Densità calorica	1,00 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,82 g
Grassi	3,74 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	14,42 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,96 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,10 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,09 mg
Vit. B3 (niacina)	1,76 mg
Vit. A (retinolo eq)	92,58 µg
Vit. C	51,50 mg
Sale	567 mg

Sali Minerali

Potassio	415,25 mg
Ferro	1,03 mg
Calcio	50,45 mg
Fosforo	62,41 mg
Magnesio	16,00 mg
Zinco	0,63 mg
Rame	0,11 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	89,50 g	99,00 g
PATATE	50,50 g	50,00 g
BROCCOLI GELO	30,00 g	40,00 g
PANE GRATTUGIATO	6,00 g	6,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

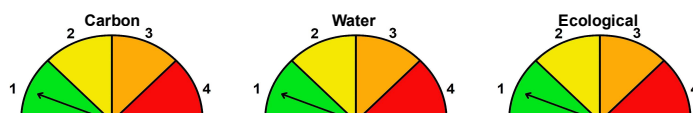
PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda assieme ai broccoli, tagliare le verdure a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

Riporle in teglie ed infornare a 200° C.

Terminata la cottura cospargere di abbondante pane grattugiato mischiato con poco sale, olio e passare al grill fino a doratura.

A cottura avvenuta salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



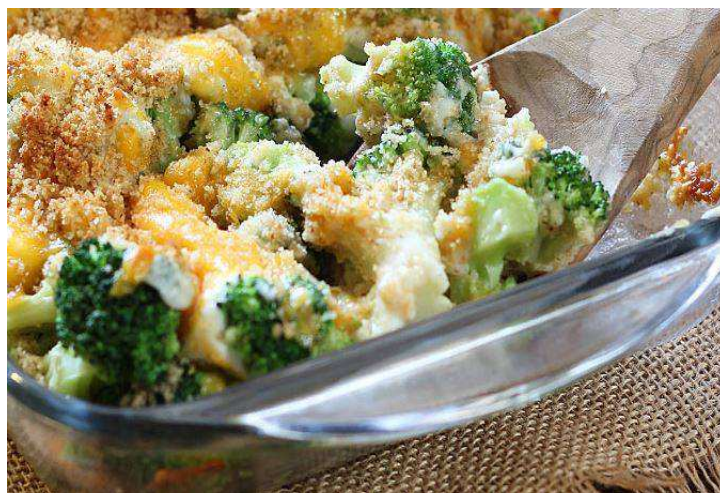
RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE E BROCCOLI GRATINATI

Utenza: **INFANZIA**

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	126,04 kcal
Valore energetico	527,35 kJ
Peso a Crudo	122,50 g
Densità calorica	1,03 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,52 g
Grassi	4,91 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	17,96 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,41 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,12 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	2,14 mg
Vit. A (retinolo eq)	115,74 µg
Vit. C	64,00 mg
Sale	590,5 mg

Sali Minerali

Potassio	505,65 mg
Ferro	1,29 mg
Calcio	63,35 mg
Fosforo	77,31 mg
Magnesio	19,20 mg
Zinco	0,76 mg
Rame	0,13 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	110,10 g	122,00 g
PATATE	60,60 g	60,00 g
BROCCOLI GELO	37,50 g	50,00 g
PANE GRATTUGIATO	8,00 g	8,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda assieme ai broccoli, tagliare le verdure a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

Riporle in teglie ed infornare a 200° C.

Terminata la cottura cospargere di abbondante pane grattugiato mischiato con poco sale, olio e passare al grill fino a doratura.

A cottura avvenuta salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



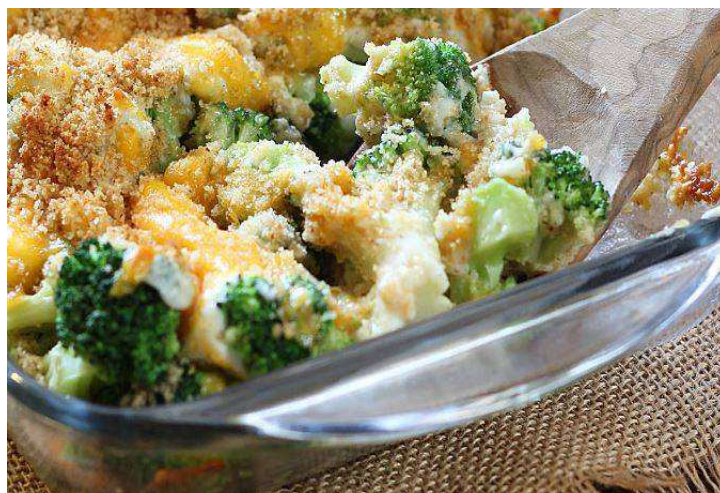
RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE E BROCCOLI GRATINATI

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	145,81 kcal
Valore energetico	610,07 kJ
Peso a Crudo	139,50 g
Densità calorica	1,05 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,04 g
Grassi	5,11 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Polinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	22,21 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,65 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,15 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	2,56 mg
Vit. A (retinolo eq)	116,19 µg
Vit. C	66,25 mg
Sale	613,125 mg

Sali Minerali

Potassio	594,95 mg
Ferro	1,42 mg
Calcio	67,05 mg
Fosforo	88,01 mg
Magnesio	24,00 mg
Zinco	0,95 mg
Rame	0,16 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	127,25 g	139,00 g
PATATE	75,75 g	75,00 g
BROCCOLI GELO	37,50 g	50,00 g
PANE GRATTUGIATO	10,00 g	10,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

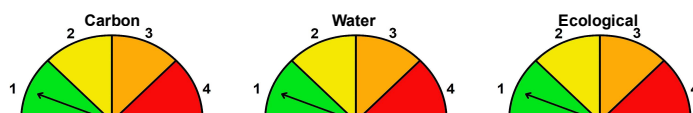
PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda assieme ai broccoli, tagliare le verdure a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

Riporle in teglie ed infornare a 200° C.

Terminata la cottura cospargere di abbondante pane grattugiato mischiato con poco sale, olio e passare al grill fino a doratura.

A cottura avvenuta salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



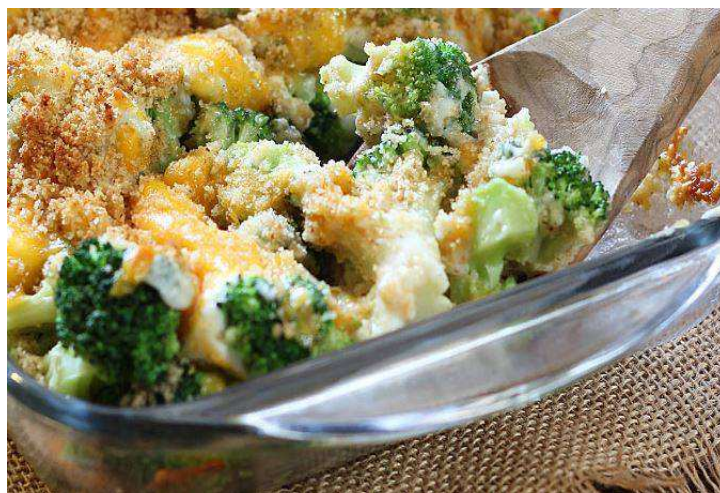
RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE E BROCCOLI GRATINATI

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	199,10 kcal
Valore energetico	833,03 kJ
Peso a Crudo	195,50 g
Densità calorica	1,02 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,79 g
Grassi	6,54 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	31,07 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,78 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,21 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	3,52 mg
Vit. A (retinolo eq)	173,55 µg
Vit. C	97,50 mg
Sale	671,875 mg

Sali Minerali

Potassio	820,95 mg
Ferro	2,05 mg
Calcio	99,30 mg
Fosforo	125,26 mg
Magnesio	32,00 mg
Zinco	1,26 mg
Rame	0,21 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	177,25 g	195,00 g
PATATE	101,00 g	100,00 g
BROCCOLI GELO	56,25 g	75,00 g
PANE GRATTUGIATO	15,00 g	15,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

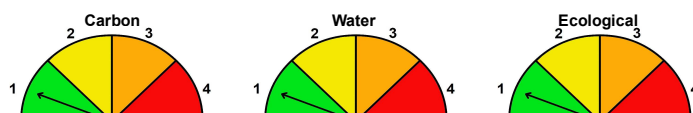
PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda assieme ai broccoli, tagliare le verdure a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

Riporle in teglie ed infornare a 200° C.

Terminata la cottura cospargere di abbondante pane grattugiato mischiato con poco sale, olio e passare al grill fino a doratura.

A cottura avvenuta salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



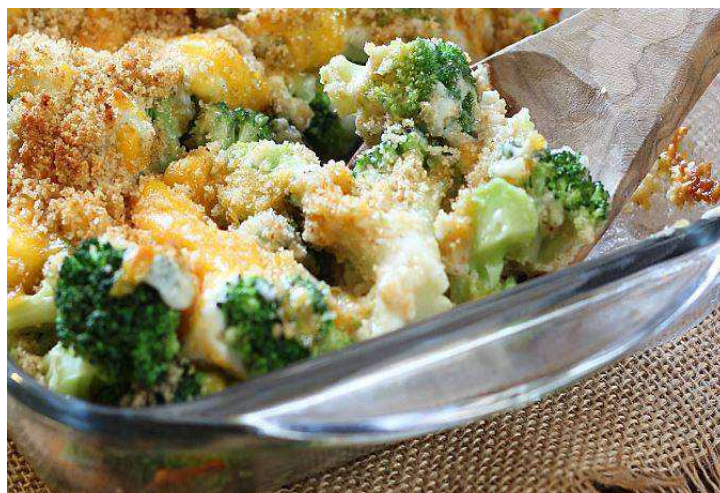
RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PATATE E BROCCOLI GRATINATI

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	225,85 kcal
Valore energetico	944,96 kJ
Peso a Crudo	245,50 g
Densità calorica	0,92 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,04 g
Grassi	6,86 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Polinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	36,05 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,90 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,25 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,22 mg
Vit. B3 (niacina)	4,40 mg
Vit. A (retinolo eq)	230,55 µg
Vit. C	128,75 mg
Sale	680,625 mg

Sali Minerali

Potassio	1.037,45 mg
Ferro	2,58 mg
Calcio	126,05 mg
Fosforo	156,01 mg
Magnesio	40,00 mg
Zinco	1,58 mg
Rame	0,26 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	Presente
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	Presente
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GL	Presente
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	Presente
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	Presente
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	Presente
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	221,25 g	245,00 g
PATATE	126,25 g	125,00 g
BROCCOLI GELO	75,00 g	100,00 g
PANE GRATTUGIATO	15,00 g	15,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda assieme ai broccoli, tagliare le verdure a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

Riporle in teglie ed infornare a 200° C.

Terminata la cottura cospargere di abbondante pane grattugiato mischiato con poco sale, olio e passare al grill fino a doratura.

A cottura avvenuta salare e mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PURE' DI PATATE

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	133,64 kcal
Valore energetico	559,15 kJ
Peso a Crudo	118,50 g
Densità calorica	1,13 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,15 g
Grassi	5,29 g
Di cui grassi Saturi	2,55 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,19 g
Acidi Polinsaturi	0,13 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,08 g
Carboidrati	18,40 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,60 g
Colesterolo	14,05 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,11 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	2,52 mg
Vit. A (retinolo eq)	52,50 µg
Vit. C	15,10 mg
Sale	608,525 mg

Sali Minerali

Potassio	591,90 mg
Ferro	0,63 mg
Calcio	81,25 mg
Fosforo	98,59 mg
Magnesio	36,25 mg
Zinco	1,49 mg
Rame	0,24 mg
Selenio	0,60 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	119,00 g	118,00 g
PATATE BIO	101,00 g	100,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
LATTE BIO INTERO UHT	10,00 g	10,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
<i>DOP</i>		
BURRO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

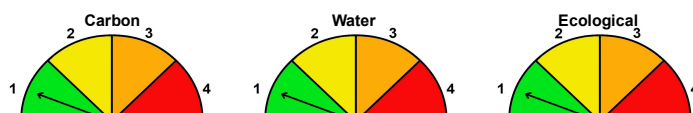
Al termine dell'operazione disporre le patate in teglie forate e cuocere a vapore a 100° C per il tempo necessario, scolare.

Scaldare il latte.

Schiacciare le patate e versarvi il latte fino al raggiungimento della giusta densità.

Regolare di sale, aggiungere grana e mescolare.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PURE' DI PATATE

Utenza: INFANZIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	167,27 kcal
Valore energetico	699,86 kJ
Peso a Crudo	169,50 g
Densità calorica	0,99 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,68 g
Grassi	5,38 g
Di cui grassi Saturi	2,27 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,11 g
Acidi Poliinsaturi	0,13 g
Acido Linoleico	0,05 g
Acido Linolenico	0,07 g
Carboidrati	27,60 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,40 g
Colesterolo	11,65 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,16 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,09 mg
Vit. B3 (niacina)	3,77 mg
Vit. A (retinolo eq)	49,20 µg
Vit. C	22,65 mg
Sale	535,825 mg

Sali Minerali

Potassio	878,55 mg
Ferro	0,93 mg
Calcio	34,05 mg
Fosforo	95,90 mg
Magnesio	49,65 mg
Zinco	1,94 mg
Rame	0,32 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	170,50 g	169,00 g
PATATE BIO	151,50 g	150,00 g
BIOLOGICO		
LATTE BIO INTERO UHT	15,00 g	15,00 g
BIOLOGICO		
BURRO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

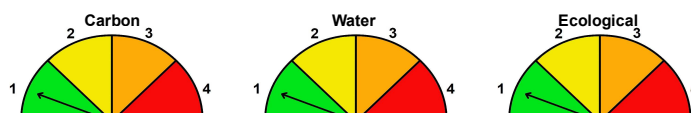
Al termine dell'operazione disporre le patate in teglie forate e cuocere a vapore a 100° C per il tempo necessario, scolare.

Scaldare il latte.

Schiacciare le patate e versarvi il latte fino al raggiungimento della giusta densità.

Regolare di sale, aggiungere grana e mescolare.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PURE' DI PATATE

Utenza: PRIMARIA

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	212,92 kcal
Valore energetico	890,86 kJ
Peso a Crudo	224,50 g
Densità calorica	0,95 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,89 g
Grassi	6,06 g
Di cui grassi Saturi	2,37 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,17 g
Acidi Polinsaturi	0,13 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,08 g
Carboidrati	36,78 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,20 g
Colesterolo	12,20 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,21 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,12 mg
Vit. B3 (niacina)	5,02 mg
Vit. A (retinolo eq)	53,20 µg
Vit. C	30,20 mg
Sale	550,45 mg

Sali Minerali

Potassio	1.171,05 mg
Ferro	1,24 mg
Calcio	45,05 mg
Fosforo	127,65 mg
Magnesio	66,20 mg
Zinco	2,58 mg
Rame	0,42 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	226,00 g	224,00 g
PATATE BIO	202,00 g	200,00 g
BIOLOGICO		
LATTE BIO INTERO UHT	20,00 g	20,00 g
BIOLOGICO		
BURRO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

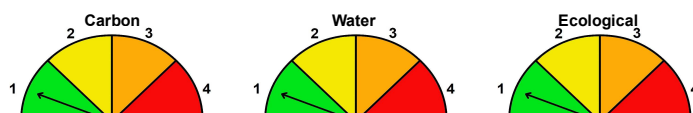
Al termine dell'operazione disporre le patate in teglie forate e cuocere a vapore a 100° C per il tempo necessario, scolare.

Scaldare il latte.

Schiacciare le patate e versarvi il latte fino al raggiungimento della giusta densità.

Regolare di sale, aggiungere grana e mescolare.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PURE' DI PATATE

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	223,65 kcal
Valore energetico	935,75 kJ
Peso a Crudo	230,50 g
Densità calorica	0,97 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,07 g
Grassi	7,07 g
Di cui grassi Saturi	2,97 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,46 g
Acidi Polinsaturi	0,17 g
Acido Linoleico	0,07 g
Acido Linolenico	0,10 g
Carboidrati	37,03 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,20 g
Colesterolo	15,25 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,21 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,13 mg
Vit. B3 (niacina)	5,03 mg
Vit. A (retinolo eq)	65,00 µg
Vit. C	30,25 mg
Sale	556,5 mg

Sali Minerali

Potassio	1.178,70 mg
Ferro	1,25 mg
Calcio	51,30 mg
Fosforo	132,56 mg
Magnesio	66,75 mg
Zinco	2,60 mg
Rame	0,42 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	232,00 g	230,00 g
PATATE BIO	202,00 g	200,00 g
BIOLOGICO		
LATTE BIO INTERO UHT	25,00 g	25,00 g
BIOLOGICO		
BURRO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

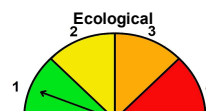
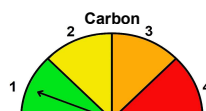
Al termine dell'operazione disporre le patate in teglie forate e cuocere a vapore a 100° C per il tempo necessario, scolare.

Scaldare il latte.

Schiacciare le patate e versarvi il latte fino al raggiungimento della giusta densità.

Regolare di sale, aggiungere grana e mescolare.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA

PURE' DI PATATE

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	285,75 kcal
Valore energetico	1.195,58 kJ
Peso a Crudo	285,50 g
Densità calorica	1,00 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,81 g
Grassi	9,00 g
Di cui grassi Saturi	3,84 g
Acidi grassi Monoinsaturi	1,83 g
Acidi Polinsaturi	0,21 g
Acido Linoleico	0,08 g
Acido Linolenico	0,13 g
Carboidrati	45,98 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	4,00 g
Colesterolo	20,70 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,26 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,17 mg
Vit. B3 (niacina)	6,28 mg
Vit. A (retinolo eq)	83,10 µg
Vit. C	37,75 mg
Sale	652,75 mg

Sali Minerali

Potassio	1.469,70 mg
Ferro	1,56 mg
Calcio	114,75 mg
Fosforo	194,16 mg
Magnesio	85,90 mg
Zinco	3,43 mg
Rame	0,55 mg
Selenio	0,60 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	Presente
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	Presente

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	287,50 g	285,00 g
PATATE BIO	252,50 g	250,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
LATTE BIO INTERO UHT	25,00 g	25,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
GRANA PADANO DOP GRATTUGIATO	5,00 g	5,00 g
<i>DOP</i>		
BURRO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO		q.b.

PREPARAZIONE

Pelare le patate, sciacquarle sotto l'acqua corrente fredda, tagliarle a cubetti e conservarle temporaneamente immerse in acqua fredda.

Al termine dell'operazione disporre le patate in teglie forate e cuocere a vapore a 100° C per il tempo necessario, scolare.

Scaldare il latte.

Schiacciare le patate e versarvi il latte fino al raggiungimento della giusta densità.

Regolare di sale, aggiungere grana e mescolare.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



SPINACI ALL' OLIO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	58,75 kcal
Valore energetico	245,81 kJ
Peso a Crudo	65,50 g
Densità calorica	0,90 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,68 g
Grassi	5,00 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	1,80 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,08 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,05 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	0,30 mg
Vit. A (retinolo eq)	301,80 µg
Vit. C	14,40 mg
Sale	491,25 mg

Sali Minerali

Potassio	0,45 mg
Ferro	0,01 mg
Calcio	0,05 mg
Fosforo	0,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

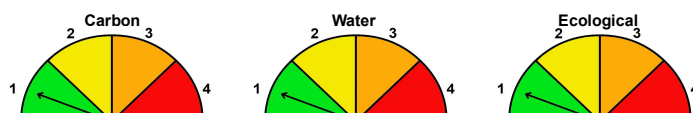
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	50,00 g	65,00 g
SPINACI BIO GELO	45,00 g	60,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO BIO	5,00 g	5,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e lavare accuratamente gli spinaci, disporli su teglie forate e cuocere a vapore a 100°C circa per il tempo necessario.

Al termine della fase di cottura posizionare in gastronomia per il servizio e condire con olio.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



SPINACI ALL' OLIO

Utenza: **INFANZIA**
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	63,35 kcal
Valore energetico	265,06 kJ
Peso a Crudo	85,50 g
Densità calorica	0,74 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,24 g
Grassi	5,00 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	2,40 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,44 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,07 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,13 mg
Vit. B3 (niacina)	0,40 mg
Vit. A (retinolo eq)	401,80 µg
Vit. C	19,20 mg
Sale	491,25 mg

Sali Minerali

Potassio	0,45 mg
Ferro	0,01 mg
Calcio	0,05 mg
Fosforo	0,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	65,00 g	85,00 g
SPINACI BIO GELO	60,00 g	80,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO BIO	5,00 g	5,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e lavare accuratamente gli spinaci, disporli su teglie forate e cuocere a vapore a 100°C circa per il tempo necessario.

Al termine della fase di cottura posizionare in gastronomia per il servizio e condire con olio.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



SPINACI ALL' OLIO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	72,55 kcal
Valore energetico	303,55 kJ
Peso a Crudo	125,50 g
Densità calorica	0,58 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	3,36 g
Grassi	5,00 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	3,60 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,16 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,11 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,19 mg
Vit. B3 (niacina)	0,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	601,80 µg
Vit. C	28,80 mg
Sale	491,25 mg

Sali Minerali

Potassio	0,45 mg
Ferro	0,01 mg
Calcio	0,05 mg
Fosforo	0,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

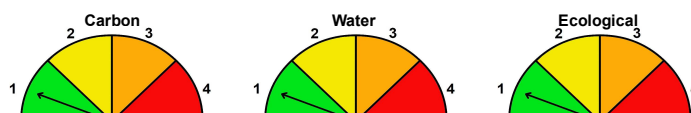
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	95,00 g	125,00 g
SPINACI BIO GELO	90,00 g	120,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO BIO	5,00 g	5,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e lavare accuratamente gli spinaci, disporli su teglie forate e cuocere a vapore a 100°C circa per il tempo necessario.

Al termine della fase di cottura posizionare in gastronomia per il servizio e condire con olio.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



SPINACI ALL' OLIO

Utenza: ADULTI 1

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	106,42 kcal
Valore energetico	445,26 kJ
Peso a Crudo	158,50 g
Densità calorica	0,67 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	4,20 g
Grassi	7,99 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	4,50 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,70 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,14 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,24 mg
Vit. B3 (niacina)	0,75 mg
Vit. A (retinolo eq)	752,88 µg
Vit. C	36,00 mg
Sale	491,25 mg

Sali Minerali

Potassio	0,45 mg
Ferro	0,02 mg
Calcio	0,05 mg
Fosforo	0,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	120,50 g	158,00 g
SPINACI BIO GELO	112,50 g	150,00 g
BIOLOGICO		
OLIO EVO BIO	8,00 g	8,00 g
BIOLOGICO		
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e lavare accuratamente gli spinaci, disporli su teglie forate e cuocere a vapore a 100°C circa per il tempo necessario.

Al termine della fase di cottura posizionare in gastronomia per il servizio e condire con olio.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



SPINACI ALL' OLIO

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	113,32 kcal
Valore energetico	474,13 kJ
Peso a Crudo	188,50 g
Densità calorica	0,60 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,04 g
Grassi	7,99 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	5,40 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	3,24 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,16 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,29 mg
Vit. B3 (niacina)	0,90 mg
Vit. A (retinolo eq)	902,88 µg
Vit. C	43,20 mg
Sale	491,25 mg

Sali Minerali

Potassio	0,45 mg
Ferro	0,02 mg
Calcio	0,05 mg
Fosforo	0,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	Presente
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

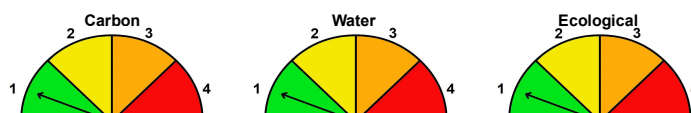
	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	143,00 g	188,00 g
SPINACI BIO GELO	135,00 g	180,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
OLIO EVO BIO	8,00 g	8,00 g
<i>BIOLOGICO</i>		
SALE FINO IODATO		q.b.

PREPARAZIONE

Mondare e lavare accuratamente gli spinaci, disporli su teglie forate e cuocere a vapore a 100°C circa per il tempo necessario.

Al termine della fase di cottura posizionare in gastronomia per il servizio e condire con olio.

Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



ZUCCHINE ALL'OLIO

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	33,57 kcal
Valore energetico	140,46 kJ
Peso a Crudo	63,50 g
Densità calorica	0,53 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	0,78 g
Grassi	3,06 g
Di cui grassi Saturi	0,43 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,19 g
Acidi Polinsaturi	0,23 g
Acido Linoleico	0,02 g
Acido Linolenico	0,20 g
Carboidrati	0,84 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,72 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,05 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,07 mg
Vit. B3 (niacina)	0,42 mg
Vit. A (retinolo eq)	4,68 µg
Vit. C	6,60 mg
Sale	524,25 mg

Sali Minerali

Potassio	158,85 mg
Ferro	0,31 mg
Calcio	12,65 mg
Fosforo	39,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	64,10 g	63,50 g
ZUCCHINE	60,60 g	60,00 g
OLIO EVO	3,00 g	3,00 g
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

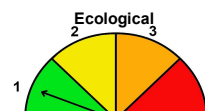
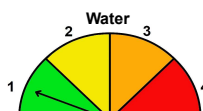
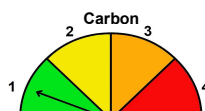
PREPARAZIONE

Cuocere al vapore le zucchine.

Rosolare la cipolla e l'aglio in poco olio, aggiungervi le zucchine e salare.

Saltare per qualche minuto a fuoco vivace.

Aggiustare di sale e conservare a temperatura idonea fino al momento del servizio.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



ZUCCHINE ALL'OLIO

Utenza: INFANZIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	44,76 kcal
Valore energetico	187,28 kJ
Peso a Crudo	84,50 g
Densità calorica	0,53 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,04 g
Grassi	4,08 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	1,12 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,96 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,06 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,10 mg
Vit. B3 (niacina)	0,56 mg
Vit. A (retinolo eq)	6,24 µg
Vit. C	8,80 mg
Sale	535,25 mg

Sali Minerali

Potassio	211,65 mg
Ferro	0,41 mg
Calcio	16,85 mg
Fosforo	52,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

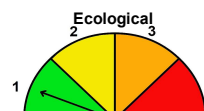
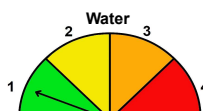
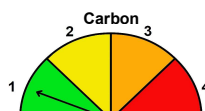
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	85,30 g	84,50 g
ZUCCHINE	80,80 g	80,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Cuocere al vapore le zucchini.
Rosolare la cipolla e l'aglio in poco olio, aggiungervi le zucchini e salare.
Saltare per qualche minuto a fuoco vivace.
Aggiustare di sale e conservare a temperatura idonea fino al momento del servizio.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



ZUCCHINE ALL'OLIO

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	49,16 kcal
Valore energetico	205,69 kJ
Peso a Crudo	124,50 g
Densità calorica	0,39 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,56 g
Grassi	4,12 g
Di cui grassi Saturi	0,58 g
Acidi grassi Monoinsaturi	2,92 g
Acidi Poliinsaturi	0,30 g
Acido Linoleico	0,03 g
Acido Linolenico	0,27 g
Carboidrati	1,68 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,44 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,10 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,14 mg
Vit. B3 (niacina)	0,84 mg
Vit. A (retinolo eq)	8,64 µg
Vit. C	13,20 mg
Sale	557,25 mg

Sali Minerali

Potassio	317,25 mg
Ferro	0,61 mg
Calcio	25,25 mg
Fosforo	78,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	125,70 g	124,50 g
ZUCCHINE	121,20 g	120,00 g
OLIO EVO	4,00 g	4,00 g
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Cuocere al vapore le zucchini.
Rosolare la cipolla e l'aglio in poco olio, aggiungervi le zucchini e salare.
Saltare per qualche minuto a fuoco vivace.
Aggiustare di sale e conservare a temperatura idonea fino al momento del servizio.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



ZUCCHINE ALL'OLIO

Utenza: ADULTI 1
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	61,45 kcal
Valore energetico	257,11 kJ
Peso a Crudo	155,50 g
Densità calorica	0,40 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	1,95 g
Grassi	5,15 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	2,10 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	1,80 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,12 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,18 mg
Vit. B3 (niacina)	1,05 mg
Vit. A (retinolo eq)	10,80 µg
Vit. C	16,50 mg
Sale	573,75 mg

Sali Minerali

Potassio	396,45 mg
Ferro	0,76 mg
Calcio	31,55 mg
Fosforo	97,51 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	157,00 g	155,50 g
ZUCCHINE	151,50 g	150,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

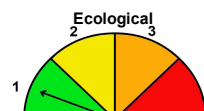
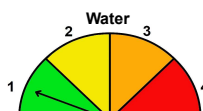
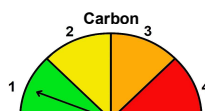
PREPARAZIONE

Cuocere al vapore le zucchini.

Rosolare la cipolla e l'aglio in poco olio, aggiungervi le zucchini e salare.

Saltare per qualche minuto a fuoco vivace.

Aggiustare di sale e conservare a temperatura idonea fino al momento del servizio.



RICETTA

Contorno | VERDURA COTTA



ZUCCHINE ALL'OLIO

Utenza: ADULTI 2
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	64,75 kcal
Valore energetico	270,91 kJ
Peso a Crudo	185,50 g
Densità calorica	0,35 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	2,34 g
Grassi	5,18 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	2,52 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	2,16 g
Colesterolo	0,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,14 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,22 mg
Vit. B3 (niacina)	1,26 mg
Vit. A (retinolo eq)	12,60 µg
Vit. C	19,80 mg
Sale	590,25 mg

Sali Minerali

Potassio	475,65 mg
Ferro	0,91 mg
Calcio	37,85 mg
Fosforo	117,01 mg
Magnesio	0,00 mg
Zinco	0,00 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,00 µg

ALLERGENI

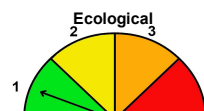
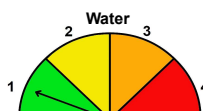
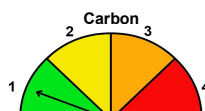
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	-
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	-
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	-
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	187,30 g	185,50 g
ZUCCHINE	181,80 g	180,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g
SALE FINO	0,50 g	0,50 g

PREPARAZIONE

Cuocere al vapore le zucchini.
Rosolare la cipolla e l'aglio in poco olio, aggiungervi le zucchini e salare.
Saltare per qualche minuto a fuoco vivace.
Aggiustare di sale e conservare a temperatura idonea fino al momento del servizio.



RICETTA

Piatto unico | PIATTO UNICO

PIZZA MARGHERITA

Utenza: NIDO

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	127,15 kcal
Valore energetico	532,00 kJ
Peso a Crudo	215,00 g
Densità calorica	0,59 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,97 g
Grassi	11,00 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	1,11 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,27 g
Colesterolo	13,80 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	0,36 mg
Vit. A (retinolo eq)	187,50 µg
Vit. C	5,40 mg
Sale	156,75 mg

Sali Minerali

Potassio	112,50 mg
Ferro	0,19 mg
Calcio	107,70 mg
Fosforo	112,20 mg
Magnesio	3,00 mg
Zinco	0,78 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,75 µg

ALLERGENI

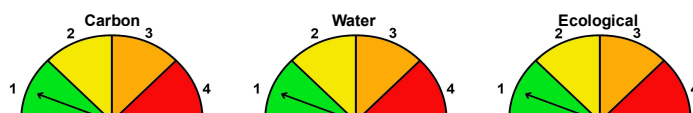
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	204,50 g	215,00 g
BASE PER PIZZA	150,00 g	150,00 g
MOZZARELLA	30,00 g	30,00 g
POMODORI PELATI	19,50 g	30,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g

PREPARAZIONE

Tagliare la mozzarella a cubetti.
insaporire il pomodoro con sale e olio.
Stendere la pasta per la pizza e spalmarvi il pomodoro, cospargere con la mozzarella.
Condire con un filo d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 250°C; proseguire ed ultimare la cottura a 220°C.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Piatto unico | PIATTO UNICO

PIZZA MARGHERITA

Utenza: INFANZIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	127,15 kcal
Valore energetico	532,00 kJ
Peso a Crudo	215,00 g
Densità calorica	0,59 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	5,97 g
Grassi	11,00 g
Di cui grassi Saturi	0,72 g
Acidi grassi Monoinsaturi	3,65 g
Acidi Poliinsaturi	0,38 g
Acido Linoleico	0,04 g
Acido Linolenico	0,34 g
Carboidrati	1,11 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,27 g
Colesterolo	13,80 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,08 mg
Vit. B3 (niacina)	0,36 mg
Vit. A (retinolo eq)	187,50 µg
Vit. C	5,40 mg
Sale	156,75 mg

Sali Minerali

Potassio	112,50 mg
Ferro	0,19 mg
Calcio	107,70 mg
Fosforo	112,20 mg
Magnesio	3,00 mg
Zinco	0,78 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	0,75 µg

ALLERGENI

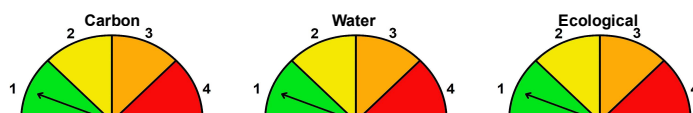
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	204,50 g	215,00 g
BASE PER PIZZA	150,00 g	150,00 g
MOZZARELLA	30,00 g	30,00 g
POMODORI PELATI	19,50 g	30,00 g
OLIO EVO	5,00 g	5,00 g

PREPARAZIONE

Tagliare la mozzarella a cubetti.
insaporire il pomodoro con sale e olio.
Stendere la pasta per la pizza e spalmarvi il pomodoro, cospargere con la mozzarella.
Condire con un filo d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 250°C; proseguire ed ultimare la cottura a 220°C.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Piatto unico | PIATTO UNICO

PIZZA MARGHERITA

Utenza: PRIMARIA
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	181,52 kcal
Valore energetico	759,48 kJ
Peso a Crudo	288,00 g
Densità calorica	0,63 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	7,96 g
Grassi	15,99 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	1,48 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,36 g
Colesterolo	18,40 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,01 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,11 mg
Vit. B3 (niacina)	0,48 mg
Vit. A (retinolo eq)	250,48 µg
Vit. C	7,20 mg
Sale	209 mg

Sali Minerali

Potassio	150,00 mg
Ferro	0,26 mg
Calcio	143,60 mg
Fosforo	149,60 mg
Magnesio	4,00 mg
Zinco	1,04 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	1,00 µg

ALLERGENI

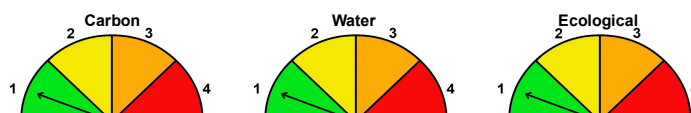
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	274,00 g	288,00 g
BASE PER PIZZA	200,00 g	200,00 g
MOZZARELLA	40,00 g	40,00 g
POMODORI PELATI	26,00 g	40,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g

PREPARAZIONE

Tagliare la mozzarella a cubetti.
insaporire il pomodoro con sale e olio.
Stendere la pasta per la pizza e spalmarvi il pomodoro, cospargere con la mozzarella.
Condire con un filo d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 250°C; proseguire ed ultimare la cottura a 220°C.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Piatto unico | PIATTO UNICO

PIZZA MARGHERITA

Utenza: ADULTI 1
Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	208,92 kcal
Valore energetico	874,12 kJ
Peso a Crudo	358,00 g
Densità calorica	0,58 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	9,95 g
Grassi	17,99 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Poliinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	1,85 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,45 g
Colesterolo	23,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,14 mg
Vit. B3 (niacina)	0,60 mg
Vit. A (retinolo eq)	312,38 µg
Vit. C	9,00 mg
Sale	261,25 mg

Sali Minerali

Potassio	187,50 mg
Ferro	0,32 mg
Calcio	179,50 mg
Fosforo	187,00 mg
Magnesio	5,00 mg
Zinco	1,30 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	1,25 µg

ALLERGENI

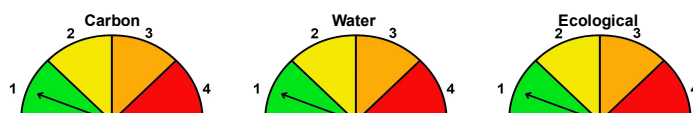
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	340,50 g	358,00 g
BASE PER PIZZA	250,00 g	250,00 g
MOZZARELLA	50,00 g	50,00 g
POMODORI PELATI	32,50 g	50,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g

PREPARAZIONE

Tagliare la mozzarella a cubetti.
insaporire il pomodoro con sale e olio.
Stendere la pasta per la pizza e spalmarvi il pomodoro, cospargere con la mozzarella.
Condire con un filo d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 250°C; proseguire ed ultimare la cottura a 220°C.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.



RICETTA

Piatto unico | PIATTO UNICO

PIZZA MARGHERITA

Utenza: ADULTI 2

Preparazione: Fresco/Caldo



SCHEDA BROMATOLOGICA

Dettaglio Calorico

Valore energetico	213,12 kcal
Valore energetico	891,69 kJ
Peso a Crudo	378,00 g
Densità calorica	0,56 kcal/g

Nutrienti e Vitamine

Proteine	10,19 g
Grassi	18,09 g
Di cui grassi Saturi	1,16 g
Acidi grassi Monoinsaturi	5,84 g
Acidi Polinsaturi	0,60 g
Acido Linoleico	0,06 g
Acido Linolenico	0,54 g
Carboidrati	2,45 g
di cui Zuccheri	0,00 g
Fibra g	0,63 g
Colesterolo	23,00 mg
Vit. B1 (tiamina)	0,02 mg
Vit. B2 (riboflavina)	0,14 mg
Vit. B3 (niacina)	0,76 mg
Vit. A (retinolo eq)	392,38 µg
Vit. C	12,60 mg
Sale	265,75 mg

Sali Minerali

Potassio	233,50 mg
Ferro	0,36 mg
Calcio	181,30 mg
Fosforo	191,80 mg
Magnesio	5,00 mg
Zinco	1,30 mg
Rame	0,00 mg
Selenio	1,25 µg

ALLERGENI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI CONC>10 MG/KG - L	-
ARACHIDI E PRODOTTI DERIVATI	-
CEREALI CONTENENTI GLUTINE E LORO DERIVATI	Presente
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	-
FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI CONTENENTI FRUTTA A GUSCIO	-
LATTE E PRODOTTI DERIVATI INCLUSO LATTOSIO	Presente
LUPINI E PRODOTTI CONTENENTI LUPINI	-
MOLLUSCHI E PRODOTTI CONTENENTI MOLLUSCHI	-
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	-
SEDANO E PRODOTTI CONTENENTI SEDANO	-
SENAPE E PRODOTTI CONTENENTI SENAPE	Presente
SESAMO E PRODOTTI CONTENENTI SESAMO	-
SOIA E PRODOTTI DERIVATI	-
UOVA E PRODOTTI DERIVATI	-

INGREDIENTI

	peso cotto	peso crudo
PESO TOTALE	353,50 g	378,00 g
BASE PER PIZZA	250,00 g	250,00 g
POMODORI PELATI	45,50 g	70,00 g
MOZZARELLA	50,00 g	50,00 g
OLIO EVO	8,00 g	8,00 g

PREPARAZIONE

Tagliare la mozzarella a cubetti.
insaporire il pomodoro con sale e olio.
Stendere la pasta per la pizza e spalmarvi il pomodoro, cospargere con la mozzarella.
Condire con un filo d'olio e cuocere in forno preriscaldato a 250°C; proseguire ed ultimare la cottura a 220°C.
Mantenere a temperatura idonea per la somministrazione.

