



GYOZA DI CARNE

PRIMI PIATTI

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo 00 (61,20%), Acqua (21,42%), Filone di suino (5,56%), Pancetta di suino (5,56%), Cavolo verza (2,78%), Cipolla bianca (2,78%), Zenzero (0,42%), Misto d'**uovo** , Olio di **soia** , Zucchero saccarosio , Sale marino , Aglio , Salsa di **soia**



VALORI NUTRIZIONALI (PER 100 G)

1135 KJ 267 Kcal	Grassi 0,6 g	Saturi 0,2 g	Carboidrati 56 g
13 %	1 %	1 %	22 %
Zuccheri 1,6 g	Proteine 8,4 g	Sali 0 g	
2 %	17 %	0 %	

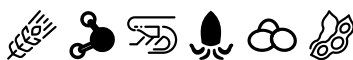
Rispetto il fabbisogno di un adulto medio (8400 Kj / 2000 Kcal)



GYOZA DI PESCE

PRIMI PIATTI

INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo 00 (61,27%), Acqua (21,44%), Cavolo Cappuccio (11,14%), Code di gambero* (5,57%) [Code di **gambero** (pleoticus muelleri), E223 (**solfiti** di sodio)], **Seppia** (0,28%), Misto d'**uovo**, Aglio (0,01%), Cipollotti (0,01%), Olio di **soia**, Salsa di **soia**, Sale marino, Pepe nero



* **Prodotti surgelati** - I piatti contrassegnati sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

VALORI NUTRIZIONALI (PER 100 G)

915 KJ 216 Kcal	Grassi 0,5 g	Saturi 0,1 g	Carboidrati 44 g
11 %	1 %	1 %	17 %
Zuccheri 1 g	Proteine 7,9 g	Sali 0,04 g	
1 %	16 %	1 %	

Rispetto il fabbisogno di un adulto medio (8400 Kj / 2000 Kcal)

GYOZA VEGANO

PRIMI PIATTI



INGREDIENTI: Farina di **grano** tenero tipo 00 (61,71%), Acqua (21,60%), Cavolo Cappuccio (5,61%), Carote crude (5,05%), Ceci in scatola scolati (2,81%), Cipollotti (1,68%), Pomodori secchi (0,70%) [Pomodori, Olio di semi di girasole, Miscela di spezie in proporzione variabile [Prezzemolo, Basilico, Aglio], Acqua, Sale, Correttore di acidità [Acido citrico], Antiossidante [Acido L-ascorbico (E300)]], Zenzero (0,56%), Misto d'**uovo**, Zucchero saccarosio, Olio di **soia**, Salsa di **soia**, Sale marino, Aglio



VALORI NUTRIZIONALI (PER 100 G)

945 KJ 223 Kcal 11 %	Grassi 0,7 g 1 %	Saturi 0,1 g 1 %	Carboidrati 46 g 18 %
Zuccheri 1,7 g 2 %	Proteine 7 g 14 %	Sali 0,06 g 1 %	

Rispetto il fabbisogno di un adulto medio (8400 Kj / 2000 Kcal)