



*Sono dolci tipici della tradizione sarda, molto delicate e gustose.  
Si possono descrivere come delle piccole tortine con un ripieno di ricotta  
freschissima aromatizzata agli agrumi, avvolto in un cestello di pasta friabile  
molto sottile. Secondo la tradizione sarda le pardulas possono essere  
assaporate cospargendole di miele o di zucchero a velo*

#### Ingredienti

Ricotta 54% (siero di **Latte, Latte**, crema di **Latte**, correttore di acidità (acido citrico, acido lattico)), zucchero semolato, farina di **Frumento**, acqua, strutto emulsionato (strutto puro suino naturale, sciroppo di zuccheri (acqua, destrosio, saccarosio), emulsionante E471, acidificante E330), margarina vegetale (oli e grassi vegetali [80%] (grassi parzialmente idrogenati (palma), grassi (palma), oli (**Soia** e girasole e colza e mais in proporzione variabile)), acqua, sale (0,6%), emulsionanti (E471, E322 lecitina di **Soia**), correttore di acidità (E330), conservante (E202), aromi, coloranti (E160b, E100)), tuorlo d'**Uovo**, lievito chimico (E450i, E500ii, amido di mais), aromi, zafferano, vanillina.

*Può contenere tracce di **Arachidi***

#### Conservazione

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura non superiore a -18°C

#### Shelflife

12 mesi

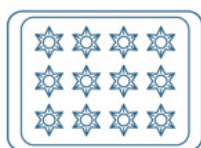
#### Modalità di Preparazione

Preriscaldare il forno alla temperatura di 170°/180°C, infornare il prodotto ben distanziato nelle teglie e cuocere per circa 25 minuti, fin quando la superficie non risulterà leggermente dorata.

Ricoprire con zucchero a velo o miele. Dopo cotto il prodotto ha una durata di circa 3 giorni



PESO PER PEZZO  
65/70 g



ESEMPIO DI DISPOSIZIONE  
SULLA TEGLIA DA BAR



6 Kg PER SCATOLA



PEDANA DA 72 SCATOLE  
(6 STRATI DA 12 SCATOLE)



VALORI NUTRIZIONALI	
Valori medi per 100 g di prodotto t.q.	
Energia	1478 Kj / 353 Kcal
Grassi di cui saturi	17,1 g 11,6 g
Carboidrati di cui zuccheri	40,9 g 29,0 g
Fibre	0,7 g
Proteine	8,6 g
Sale	0,9 g

