



# Polpette Cacio e Ova

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

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

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

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

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

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



*i segreti della nonna*

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