



Is Orrubiolo d'Ogliastra

Tra Le Specialità, abbiamo scelto la vecchia ricetta della nonna, ottenuta dalla mescolanza di pochi e semplici ingredienti, la farina, le patate e il formaggio, realizzata da mani esperte creatrici della forma ad anello allungato. Is Orrubiolo, appena lavorati, vengono fritti nell'olio e si prestano a svariati consumi: salandoli leggermente vengono serviti come un gustoso antipasto caldo, spolverati con un pò di zucchero (o miele) diventano un delizioso dessert o una sfiziosa merenda per i palati più esigenti.

The specialities which we have chosen include an age-old recipe handed down by our grandmothers, obtained by mixing a few, simple ingredients: flour, potatoes and cheese which are expertly shaped into an elongated ring. As soon as they have been prepared, the Is Orrubiolo are fried in oil and can be served in a variety of ways: lightly salted as a mouth-watering hot appetiser, sprinkled with sugar (or drizzled with honey) for a delicious dessert or as a tasty snack for refined palates.





DENOMINAZIONE
DEL PRODOTTO

EAN

INGREDIENTI

MODALITÀ
PER IL CONSUMO

TABELLA
NUTRIZIONALE

MODALITÀ E TEMPI
DI CONSERVAZIONE

PESO

PRODUCT NAME

EAN

INGREDIENTS

MODE FOR CONSUMPTION

NUTRITION FACTS

STORAGE E SHELF LIFE

WEIGHT

ORRUBIOLOSO

8007811022209

SURGELATI

Acqua, farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, pecorino Romano Dop (**latte** di pecora, caglio, sale), patate in fiocchi (patate 99%, emulsionante: E471), **uova**), sale. Contiene **glutine**.

Water, type 00 soft **wheat** flour, water, pecorino Romano Dop (sheep's **milk**, rennet, salt), potatoes in flakes (99% potatoes, emulsifier: E471), **eggs**), salt. Contains **gluten**.

Friggere gli Orrubioloso per alcuni minuti in olio bollente, scolarli e disporli in un vassoio, condirli a piacere con sale o miele o zucchero e servire caldi.

Fry the orrubioloso for a few minutes in hot oil, drain and place them in a tray, season to taste with salt or honey or sugar and serve hot.

Valori nutrizionali medi per 100g.
Energia: 200 Kcal / 837 KJ - Grassi: 4.0 g di cui acidi grassi saturi: 0,1 g - Proteine: 6.7 g - Carboidrati: 36.0 g di cui zuccheri: 12.0 g - Fibre: 0.6 g - Sale: 0.5 g.

Average nutritional values per 100 g
Energy: 200 Kcal / 837 KJ - Fats: 4.0 g of which saturated fatty acids: 0.1 g - Proteins: 6.7 g - Carbohydrates: 36.0 g of which sugars: 12.0 g - Fiber: 0.6 g - Salt: 0.5 g

Prodotto surgelato da conservare in freezer a -18-20°C. Una volta disgelato non risurgelare, conservare in frigo a 0°/+4°C e consumare entro 2 giorni. Shelf-life 12 mesi. Previa cottura.

Frozen product to be stored in the freezer at -18-20 °C. Once thawed, do not reseat, keep in the fridge at 0 ° / + 4 ° C and consume within 2 days. Shelf-life 12 months. After cooking.

Confezione da: **400 g.**

Packaging by: **14 oz**

