

GNOCCHI DI MALGA



CON RICOTTA BIOLOGICA PIATTO TIPICO DELLA LESSINIA

Gli Gnocchi di Malga sono un piatto tipico della Lessinia, i pascoli e le malghe sono l'origine di questo pietanza semplice e gustosa che i contadini preparavano durante la stagione estiva, quando si dedicavano all'alpeggio.

Gli Gnocchi di Malga sono un piatto delicato e saporito, preparati con ingredienti semplici e genuini, semplicissimi da preparare e servire.

Confezione:

Vaschetta da 400 g

Vaschetta da 500 g

Produzione:

Tutto l'anno

Valori nutrizionali medi per 100 g	
Valore Energetico	KJ 834 / (198 Kcal)
Grassi	6 g
Acidi grassi saturi	4 g
Carboidrati	26 g
Zuccheri	1,5 g
Proteine	10 g
Sale	10 g

FORMAGGIO
Biologico
DELLA LESSINIA



ORGANISMO DI CONTROLLO
AUTORIZZATO DAL MIPAAF
IT 510 1006
OPERATORE CONTROLLATO E2361
AGRICOLTURA ITALIA





WITH BIOLOGICAL RICOTTA TYPICAL DISH OF LESSINIA

Gnocchi di Malga are a typical dish of Lessinia, which are made by the farmer during the summer season. Gnocchi di Malga are a pleasant and savour dish, cooking with simple and healthy ingredients.

Packaging:
bowl of 400g
bowl of 500g

Production:
all year round

Nutritional Value	
Energy value	KJ 834 / (198 Kcal)
Fat	6 g
Saturated fat	4 g
Carbohydrate	26 g
Sugar	1,5 g
Protein	10 g
Salt	10 g

MIT BIOLOGISCHE TOPFEN TYPISCHE TELLER VON LESSINIA

Gnocchi di Malga ist einen typisch Teller. Die Almhütten und Weiden sind der Ursprung dieser einfachen und schmackhaftes Gericht, dass die Landwirte in der Sommersaison wurden vorbereitet. Gnocchi di Malga ist einen fein und lecker Teller, mit naturreine Zutaten.

Verpacken:
Schale 400 g
Schale 500 g

Herstellung:
ganz Jahr

Nährwerte	
Energie	KJ 834 / (198 Kcal)
Fett	6 g
gesättigten Fettsäuren	4 g
Kohleydrat	26 g
Zucker	1,5 g
Protein	10 g
Salz	10 g