



● K129



## Agnoli con trufa y queso stracchino all'antica

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 965 – Valor energético kcal 229  
– Grasas g 6,6 de los cuales ácidos grasos saturados g 4,4 – Los hidratos de carbono g 31,1 de los cuales azúcares g 7,0 – Fibras g 2,9 – Proteínas g 9,8 – Sal g 0,69

### Preparación

Minutos de cocción en agua hirviendo: **5-6 min**

**5-6'**

TIEMPO DE COCCIÓN

**2kg ?**

POR CARTÓN

**120g**

SERVICIO

**18**

MES A -18 °C



### Ficha de datos

**da 10 a 14 g**

POR PIEZAS

**da 41 a 48 mm**

LONGITUD DE UNA PIEZA

**da 42 a 52 mm**

ALTURA DE UNA PIEZA

**20**RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN**40**

PORCENTAJE DE PASTA

**60**

PORCENTAJE DE RELLENO

ENVASADO: 10 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO