



SURGITAL®

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