



K129

# Agnoli con trufa y queso stracchino all'antica



LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
del P.A.S. di Identità Colored  
IDENTITÀ  
MILANO

## 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**

<b>5-6'</b> TIEMPO DE COCCIÓN	<b>2kg e</b> POR CARTÓN
<b>120g</b> SERVICIO	<b>18</b> MES A -18 °C

## Ficha de datos

<b>da 10 a 14 g</b> POR PIEZAS	<b>da 41 a 48 mm</b> LONGITUD DE UNA PIEZA
<b>da 42 a 52 mm</b> ALTURA DE UNA PIEZA	<b>%</b> <b>20</b> RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN
<b>%</b> <b>45</b> PORCENTAJE DE PASTA	<b>%</b> <b>55</b> PORCENTAJE DE RELLENO

ENVASADO: 10 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO

