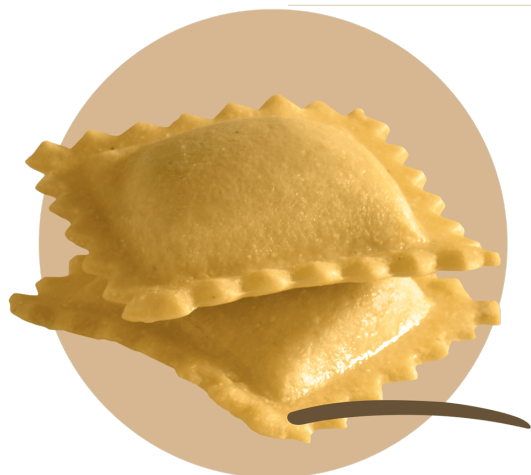




A11



## Agnolotti piemontesi



5-6'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg ?

POR CARTÓN



120g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

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

Es una pasta con forma cuadrangular rellena de carne guisada, típica de la tradición culinaria del norte de Italia. Entre las tantas variedades de Agnolotti –existen también de forma redonda, en vez que cuadrada, de los cuales deriva el antiguo nombre Anelotti– el piemontés es quizás uno de los más conocidos y apreciados por su sabor y su aroma intenso.

### Ingredientes del relleno

Carne 40% (carne vacuna, carne de cerdo, carne de pavo), caldo, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, espinacas, apio, zanahorias, cebolla, pan rallado, aceite de semillas de girasol, vino, sal, especias, ajo, romero.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 983 – Valor energético kcal 233  
– Grasas g 5,9 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,9 – Los hidratos de carbono g 30,2 de los cuales azúcares g 1,9 – Fibras g 1,9 – Proteínas g 13,9 – Sal g 1,04

### Ficha de datos



7.1g

POR PIEZAS



40mm

LONGITUD DE UNA PIEZA



40mm

ALTURA DE UNA PIEZA



25

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN



46

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE