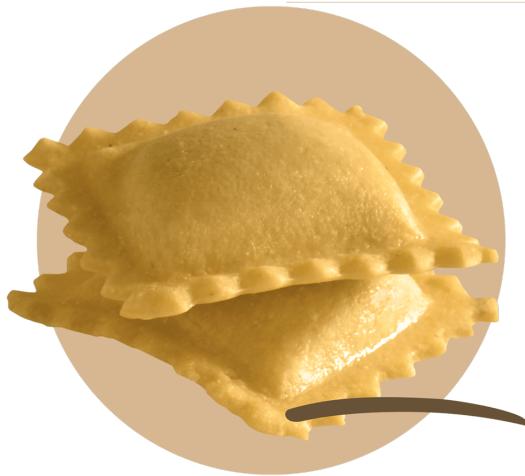




SURGITAL®

A11



Agnolotti piemontesi

MIN

5-6'
TIEMPO DE COCCIÓN

CARTÓN

3kg ?
POR CARTÓN

OF

120g
SERVICIO

MES

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 piamontés 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

IPZ

7.1g
POR PIEZAS

CARTÓN

40mm
LONGITUD DE UNA PIEZA

MM

40mm
ALTURA DE UNA PIEZA

%

25
RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUES DE LA
COCCIÓN

%

46
PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADICIÓN