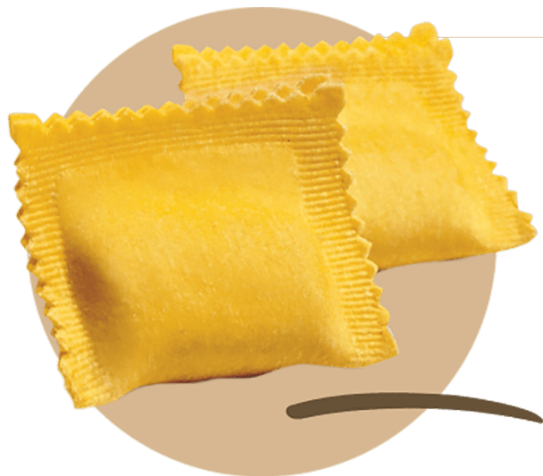




A01



## Agnolotti



4-5'

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.

### Ingredientes del relleno

Mortadela, queso Parmigiano Reggiano DOP, carne de pavo, carne de cerdo, pan rallado, queso, huevos de gallinas criadas en suelo, aceite de semillas de girasol, vino, sal, especias, ajo, romero.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1180 – Valor energético kcal 280 – Grasas g 6,9 de los cuales ácidos grasos saturados g 4,1 – Los hidratos de carbono g 38,0 de los cuales azúcares g 1,2 – Fibras g 3,0 – Proteínas g 15,0 – Sal g 0,71

### Ficha de datos



+/- 6,5g

POR PIEZAS



44mm

LONGITUD DE UNA PIEZA



35

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN

45

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE