



SURGITAL®

K115



Bauletti® con ricotta de oveja y pistachos de Sicilia

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 941 – Valor energético kcal 224 – Grasas g 7,9 de los cuales ácidos grasos saturados g 4,5 – Los hidratos de carbono g 25,5 de los cuales azúcares g 3,1 – Fibras g 2,4 – Proteínas g 11,5 – Sal g 0,98

Preparación

Minutos de cocción en agua hirviendo: 5 min

 MIN	5'	TIEMPO DE COCCIÓN
 ?	2kg	POR CARTÓN
 MES	18	MES A -18 °C
 SERVICIO	130g	

Ficha de datos

 1pz	da 18 a 23 g	da 40 a 50 mm
	POR PIEZAS	LONGITUD DE UNA PIEZA
 %	da 55 a 65 mm	20
	ALTURA DE UNA PIEZA	RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN
 %	38	62
	PORCENTAJE DE PASTA	PORCENTAJE DE RELLENO



ENVASADO: 8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO