



C30



Cappellacci de calabaza violín



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg ?

POR CARTÓN



135g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Calabaza violín 65%, pan rallado, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, azúcar, amaretti, sal, nuez moscada.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 903 – Valor energético kcal 214
– Grasas g 3,8 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,2 – Los hidratos de carbono g 34,0 de los cuales azúcares g 5,8 – Fibras g 3,0 – Proteínas g 9,4 – Sal g 0,58

Ficha de datos



+/- 15,3g

POR PIEZAS

%

25

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

%

51

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE