



Cappellacci de calabaza violín

MIN

4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN

CARTÓN

3kg ?

POR CARTÓN

CARTÓN

135g

SERVICIO

CALENDARIO

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, amaretto, 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

1pz

+/- 15,3g

POR PIEZAS

%

25

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUES DE LA COCCIÓN

%

51

PORCENTAJE DE RELLENO

