C30

Cappellacci de calabaza violín

4-5'
TIEMPO DE COCCIÓN

3kg e

130g
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, 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 azùcares 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