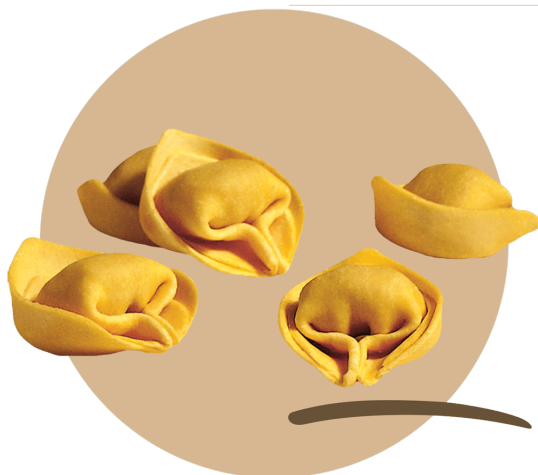




B06



Cappelletti romagnoli



3-4'

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

Queso Casatella, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso Grana Padano DOP, pan rallado, queso, huevos de gallinas criadas en suelo, sal, especias.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1226 – Valor energético kcal 291 – Grasas g 8,9 de los cuales ácidos grasos saturados g 5,1 – Los hidratos de carbono g 38,0 de los cuales azúcares g 0,7 – Fibras g 1,6 – Proteínas g 14,0 – Sal g 1,0

Ficha de datos



+/- 3,2g

POR PIEZAS

%

40

RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN

%

32

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE