



Casoncelli (especialidad de Bérgamo)

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Carne vacuna, carne de cerdo, pan rallado, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, huevos de gallinas criadas en suelo, apio, zanahorias, cebolla, pera deshidratada, amaretto, pasas de uva, perejil, vino, aceite extra virgen de oliva, aceite de semillas de girasol, sal, especias, ajo.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1087 – Valor energético kcal 258 – Grasas g 7,2 de los cuales ácidos grasos saturados g 3,6 – Los hidratos de carbono g 34,1 de los cuales azúcares g 3,2 – Fibras g 1,0 – Proteínas g 13,7 – Sal g 0,85

MIN

3-4'
TIEMPO DE COCCIÓN

120g
SERVICIO

3kg ?
POR CARTÓN

18
MES A -18 °C

Ficha de datos

+/- 6.4g
POR PIEZAS

%

25

RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN

%

50
PORCENTAJE DE RELLENO

