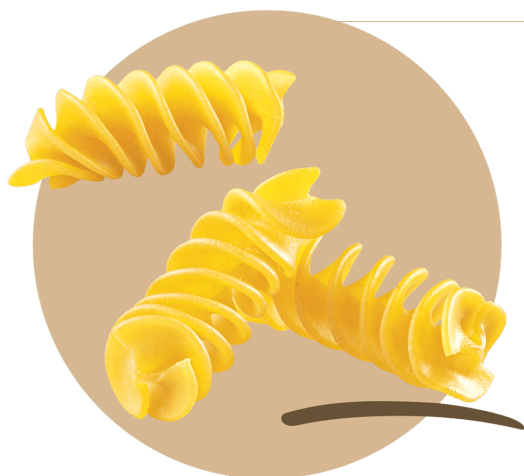




D23



## Los fusilloni de pasta fresca al huevo

MIN

5'

TIEMPO DE COCCIÓN

BOX

2kg e

POR CARTÓN

SCALE

100g

SERVICIO

CALENDAR

18

MES A -18 °C

### Ingredientes

sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1309 - Valor energético kcal 309 - Grasas g 3,4 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,0 - Los hidratos de carbono g 55,5 de los cuales azúcares g 3,0 - Fibras g 3,0 - Proteínas g 12,7 - Sal g 0,55

### Ficha de datos

SCALE

+/- 6.4g

POR PIEZAS

BOX

-

LONGITUD DE UNA PIEZA

%

45

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

Laboratorio Tortellini  
ALTA TRADIZIONE