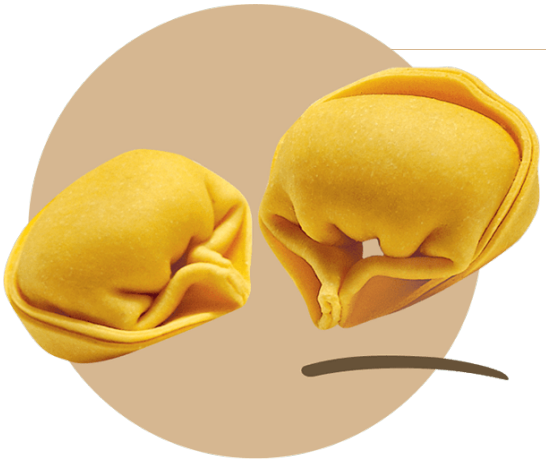
B17



Grancappelletto® Romagnolo

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

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

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1105 – Valor energético kcal 263 – Grasas g 8,9 de los cuales ácidos grasos saturados g 5,4 – Los hidratos de carbono g 31,7 de los cuales azùcares g 0,7 – Fibras g 1,7 – Proteínas g 13,1 – Sal g 1,20

Ficha de datos

+/- 15.3g
POR PIEZAS

25
RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

52
PORCENTAJE DE RELLENO