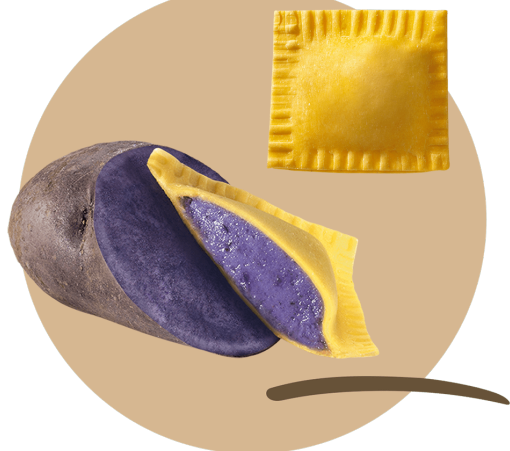




K130

Le violette de patata viola vitellotte



Ingredientes de la pasta

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

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 806 – Valor energético kcal 191 – Grasas g 3,2 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,7 – Los hidratos de carbono g 29,6 de los cuales azúcares g 3,6 – Fibras g 4,6 – Proteínas g 8,6 – Sal g 0,95

 4-5' TIEMPO DE COCCIÓN	 2kg ? POR CARTÓN
 120g SERVICIO	 18 MES A -18 °C

Ficha de datos

 da 13 a 17 g POR PIEZAS	 da 42 a 52 mm LONGITUD DE UNA PIEZA
 da 45 a 55 mm ALTURA DE UNA PIEZA	 20 RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN
 40 PORCENTAJE DE PASTA	 60 PORCENTAJE DE RELLENO

ENVASADO: 8 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO

