K130

Le violette de patata viola vitellotte

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

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Puré de patatas moradas 60% (Vitelotte), queso Stracchino, carrillera, queso Pecorino Romano DOP, cebollino, sal.

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 azùcares g 3,6 – Fibras g 4,6 – Proteínas g 8,6 – Sal g 0,95

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