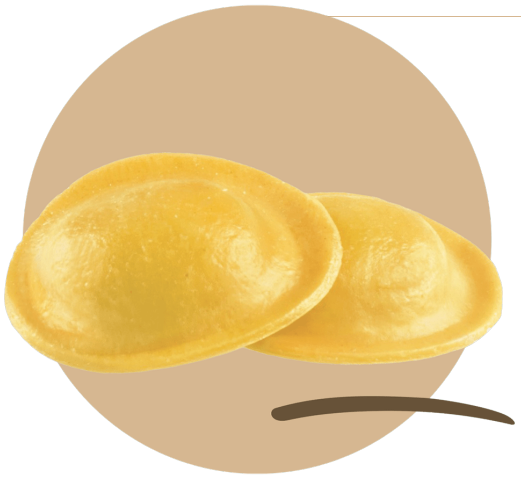
B18



Lunette a los 4 quesos

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

Quesos 41% (Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola), ricota, pan rallado, sal.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1046 – Valor energético kcal 249 – Grasas g 8,7 de los cuales ácidos grasos saturados g 5,6 – Los hidratos de carbono g 29,3 de los cuales azùcares g 2,1 – Fibras g 1,9 – Proteínas g 12,4 – Sal g 0,73

Ficha de datos

+/- 8,3g
POR PIEZAS

%
20
RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

%
48
PORCENTAJE DE RELLENO