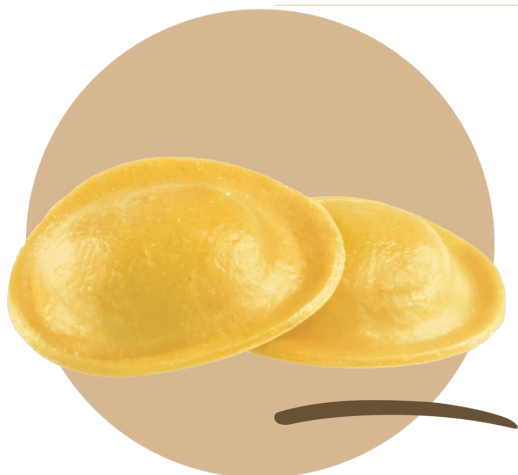




C25



## Lunette de trufa



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg ?

POR CARTÓN



120g

SERVICIO



24

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

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

### Ingredientes del relleno

Ricota, trufa 8%, queso Parmigiano Reggiano DOP, leche entera, queso, pan rallado, sal, aroma.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1040 – Valor energético kcal 247 – Grasas g 6,8 de los cuales ácidos grasos saturados g 4,1 – Los hidratos de carbono g 33,7 de los cuales azúcares g 1,8 – Fibras g 1,7 – Proteínas g 11,9 – Sal g 0,58

### Ficha de datos



+/- 8,3g

POR PIEZAS

%

20

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN

%

48

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE