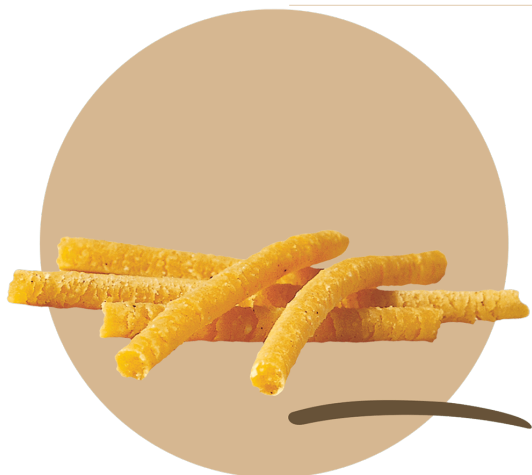




D15



Passatelli (especialidad de Romagna)

Ingredientes

Huevos de gallinas criadas en suelo, queso Parmigiano Reggiano DOP, pan rallado, harina de trigo tierno, sal, nuez moscada.

Llamados así porque obtienen su forma especial pasando por los agujeros del instrumento que se utiliza para hacerlos. Resultado de una masa de queso Parmigiano Reggiano DOP, huevo, pan rallado, nuez moscada y poquísima harina, los Passatelli son compactos pero a la vez suaves y resultan muy gustosos al paladar. En la tierra de origen, la Romagna, se consumen en caldo, sin embargo, más allá de las fronteras de origen, también se consumen en preparaciones secas y tienen mucho éxito.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1190 – Valor energético kcal 283 – Grasas g 8,0 de los cuales ácidos grasos saturados g 5,1 – Los hidratos de carbono g 33,1 de los cuales azúcares g – Fibras g 3,0 – Proteínas g 18,1 – Sal g 1,20



1'

TIEMPO DE COCCIÓN



1,5kg ?

POR CARTÓN



110g

SERVICIO



24

MES A -18 °C



ALTA TRADIZIONE

Ficha de datos

%

25

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN