



SURGITAL®

E14



Pici

MIN

6' / 7'
TIEMPO DE COCCIÓN

CARTÓN

1,5kg ?
POR CARTÓN

OF

100g
SERVICIO

MES

24
MES A -18 °C

Ingredientes

Sémola de trigo duro, agua.

Formato

Nacen entre Siena y Grosseto, se llaman Pici porque la masa simple de agua y harina se une justamente con las manos y luego se extiende, se corta y se enrolla hasta obtener estos spaghetti gruesos e irregulares. Símbolos de una cocina campesina simple y, por eso, hoy cada vez más apreciados. Si son condimentados según la tradición se prefiere el "aglione", una salsa de tomate con un buena cantidad de ajo, o las salsas de migajas, con migajas de pan sofrito. Además de las salsas a base de carne, especialmente la de pato.

Ficha de datos

IPZ

+/- 35g
POR PIEZAS

%

90
RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN



Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1126 – Valor energético kcal 265 – Grasas g 0,8 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,15 – Los hidratos de carbono g 54,5 de los cuales azúcares g 2,2 – Fibras g 2,1 – Proteínas g 9,0 – Sal g