D18

Pizzoccheri (especialidad de Valtellina)

5'/6'
TIEMPO DE COCCIÓN

1,5kg e

100g
SERVICIO

24
MES A -18 °C

Ingredientes

Sémola de trigo duro, harina de trigo sarraceno integral, sal, agua.

Los Pizzoccheri provienen de la Valtellina y son grandes tallarines oscuros hechos de una masa de harina de trigo normal y de harina de trigo sarraceno, reconocidos como producto agroalimentario tradicional. Ideales si degustados con quesos locales y verduras, en especial con berza.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1247 – Valor energético kcal 295 – Grasas g 1,0 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,3 – Los hidratos de carbono g 55,8 de los cuales azùcares g 3,3 – Fibras g 7,6 – Proteínas g 11,8 – Sal g 0,63

Ficha de datos

+/- 3g
POR PIEZAS

%

50
RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN