



SURGITAL®

D17



### Ingredientes

Sémola de trigo duro, agua, sal.

Sin superar los 10/12 cm, los Scialatielli se parecen a los fettuccine sin huevo pero tienen un espesor mayor. Típicos de Campania, se combinan excelentemente con las salsas de pescado.

## Scialatielli (especialidad de Campania)

MIN

4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN

OF

100g

SERVICIO

CARTÓN

1,5kg ?

POR CARTÓN

CALENDARIO

24

MES A -18 °C



### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1197 – Valor energético kcal 282 – Grasas g 1,0 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,2 – Los hidratos de carbono g 55,5 de los cuales azúcares g 2,3 – Fibras g 2,0 – Proteínas g 11,8 – Sal g 0,58

### Ficha de datos

1pz

+/- 1.5g

POR PIEZAS

1

4.5mm

ALTURA DE UNA PIEZA

%

50

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN