



E07



Taglioline a la tinta de jibias



2-3'

TIEMPO DE COCCIÓN



1,5kg e



100g

SERVICIO



24

MES A -18 °C

Ingredientes

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

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1309 – Valor energético kcal 309 – Grasas g 3,4 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,0 – Los hidratos de carbono g 55,5 de los cuales azúcares g 3,0 – Fibras g 3,0 – Proteínas g 12,7 – Sal g 0,55

Ficha de datos



+/- 27g

POR PIEZAS



3mm

ALTURA DE UNA PIEZA



90

RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN

