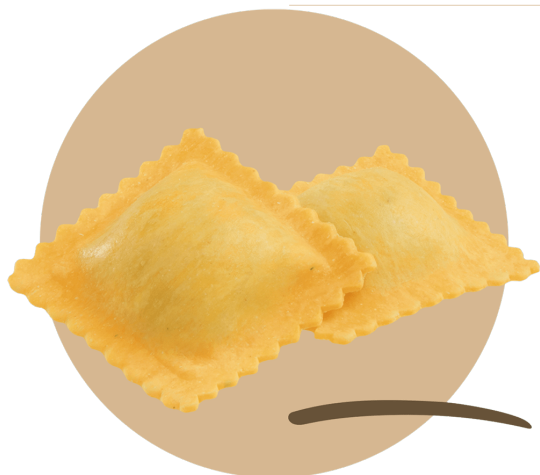




● C24



Tortelli de calabaza

**4-5'**

TIEMPO DE COCCIÓN

**3kg ?**

POR CARTÓN

**140g**

SERVICIO

**18**

MES A -18 °C

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Calabaza violín 70%, pan rallado, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, azúcar, amaretti, sal, nuez moscada.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 909- Valor energético kcal 215
– Grasas g 2,3 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,7 – Los hidratos de carbono g 37,8 de los cuales azúcares g 1,7 – Fibras g 3,8 – Proteínas g 8,9 – Sal g 0,33

Ficha de datos

**+/- 17,5g**

POR PIEZAS

%**25**RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN**%****57**

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE