



● K129



## Agnoli avec truffe et fromage Stracchino all'Antica

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

### Ingrédients de la farce

Ricotta, fromage Stracchino all'Antica delle valli Orobiche de la Lombardie. 21%, truffe 5%, pain, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 965 – Energie kcal 229 – Gras g 6,6 dont les acides gras saturés g 4,4 – Hydrates de carbone g 31,1 dont sucres g 7,0 – Fibres g 2,9 – Protéine g 9,8 – Sel g 0,69

**5-6'**

TEMPS DE CUISSON

**2kg ?**

PAR CARTON

**120g**

PORTION

**18**

MOIS À -18°C



### Fiche technique

**da 10 a 14 g**

POUR LES PIÈCES

**da 41 a 48 mm**

LONGUEUR D'UNE PIÈCE

**da 42 a 52 mm**

HAUTEUR D'UNE PIÈCE

**20**RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON**40**

POURCENTAGE DE PÂTES

**60**POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 10 BARQUETTES DE 16 PIÈCES CAD