



SURGITAL®

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

 MIN	5-6'	TEMPS DE CUISSON
	2kg ?	PAR CARTON
	120g	PORTION
	18	MOIS À -18°C

Fiche technique

 1pz	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

