K129

Agnoli avec truffe et fromage Stracchino all'Antica

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

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

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
45 % POURCENTAGE DE PÂTES	55 % POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 10 BARQUETTES DE 16 PIECÈS CAD