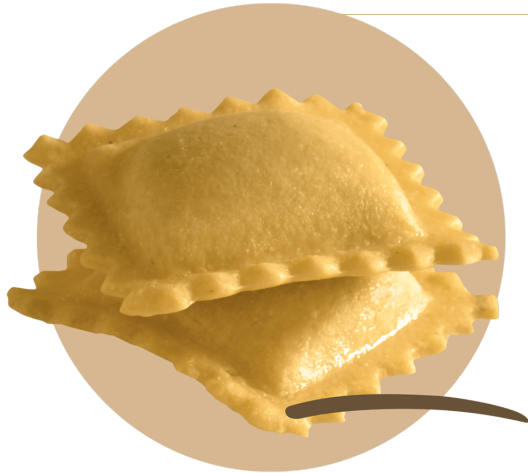




● A11



## Agnolotti piemontesi (à la viande)

**5-6'**

TEMPS DE CUISSON

**3kg e**

PAR CARTON

**120g**

PORTION

**18**

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

### Ingrédients de la farce

Viande 40% (viande de bœuf, porc et dinde), bouillon, Parmigiano Reggiano DOP, fromage, épinards, céleri, carottes, oignon, chapelure, huile de tournesol, vin, sel, épices, ail, romarin.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 983 – Energie kcal 233 – Gras g 5,9 dont les acides gras saturés g 2,9 – Hydrates de carbone g 30,2 dont sucres g 1,9 – Fibres g 1,9 – Protéine g 13,9 – Sel g 1,04

### Fiche technique

**7.1g**

POUR LES PIÈCES

**40mm**

LONGUEUR D'UNE PIÈCE

**40mm**

HAUTEUR D'UNE PIÈCE

**25**RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON**46**POURCENTAGE DE  
REPLISSAGE

ALTA TRADIZIONE