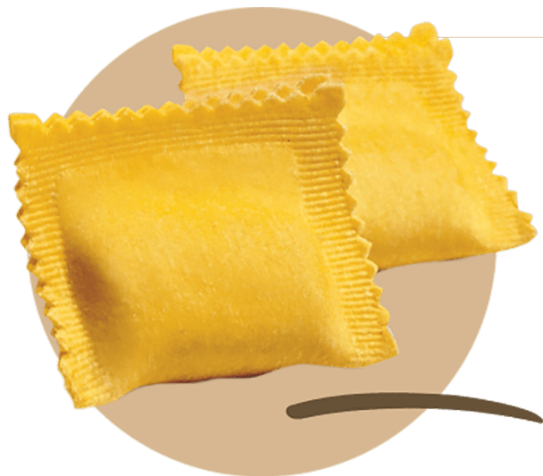




A01



Agnolotti



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

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

Mortadelle, Parmigiano Reggiano DOP, viande de dinde et de porc, chapelure, fromage, œufs d'élevage au sol, huile de graines de tournesol, vin, sel, épices, ail et romarin.

Fiche technique



+/- 6,5g

POUR LES PIÈCES



44mm

LONGUEUR D'UNE PIÈCE



35

RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

45

POURCENTAGE DE
REMPLISSAGE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1180 – Energie kcal 280 – Gras g 6,9
dont les acides gras saturés g 4,1 – Hydrates de
carbone g 38,0 dont sucres g 1,2 – Fibres g 3,0 –
Protéine g 15,0 – Sel g 0,71



ALTA TRADIZIONE