



SURGITAL®

A01



Agnolotti

MIN

4-5'
TEMPS DE CUISSON

MAX

3kg ?
PAR CARTON

MIN

120g
PORTION

MAX

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.

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

Fiche technique

1pz

+/- 6,5g
POUR LES PIÈCES

MAX

44mm
LONGUEUR D'UNE PIÈCE

%

35
RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISISON

%

45
POURCENTAGE DE
REMPLEISSAGE


Laboratorio
Tortellini®
ALTA TRADIZIONE