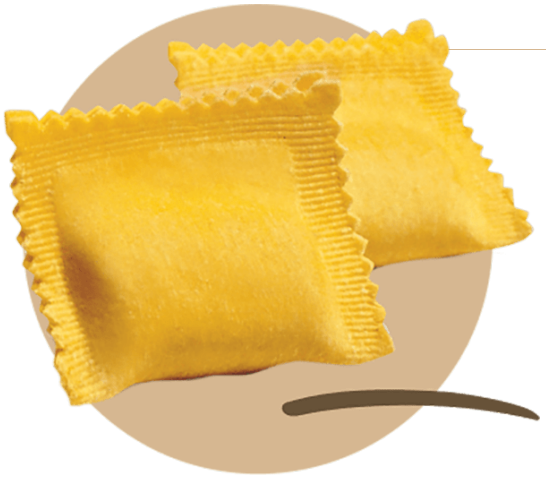
A01



Agnolotti

4-5’
TEMPS DE CUISSON

3kg e

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.

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

+/- 6,5g
POUR LES PIÈCES

44mm
LONGUEUR D'UNE PIÈCE

35
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

45
POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE