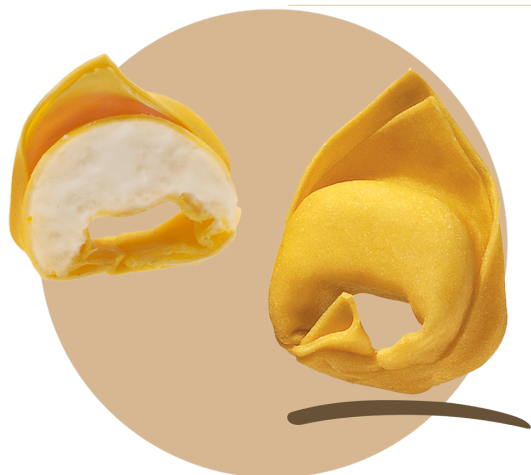




K100



Balanzoni au Parmigiano Reggiano



5-6'

TEMPS DE CUISSON



2kg ?

PAR CARTON



140g

PORTION



18

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs de poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce

Parmigiano Reggiano DOP 44%, ricotta, chapelure, œufs de poules élevées au sol, sel, noix de muscade.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 978 – Energie kcal 234 – Gras g 7,1
dont les acides gras saturés g 4,4 – Hydrates de
carbone g 28,7 dont sucres g 2,5 – Fibres g 2,3 –
Protéine g 12,6 – Sel g 0,86

Fiche technique



da 13 a 14 g

POUR LES PIÈCES



da 32 a 34 mm

LONGUEUR D'UNE PIÈCE



da 35 a 37 mm

HAUTEUR D'UNE PIÈCE

%

33

RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

%

51

POURCENTAGE DE PÂTES

%

49

POURCENTAGE DE
REMPLISSAGE

