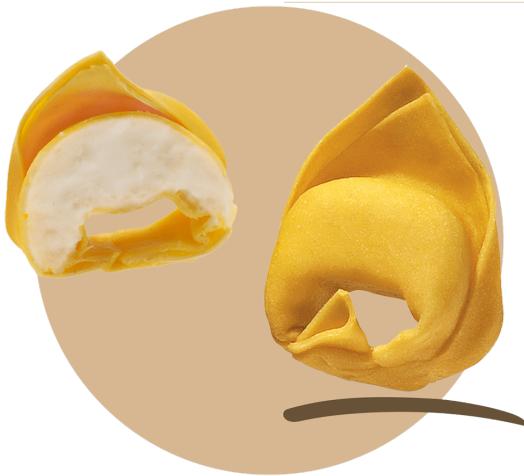




SURGITAL®

K100



Balanzoni au Parmigiano Reggiano

MIN

5-6'

TEMPS DE CUISSON

CARTON

2kg ?

PAR CARTON

PORTION

140g

PORTION

MOIS

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

1pz

da 13 a 14 g

POUR LES PIÈCES

CARTON

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

DIVINE
CREAZIONI