E11

# Bigoli

8'/9'
TEMPS DE CUISSON

1,5kg e

100g
PORTION

24
MOIS À -18°C

## Ingrédients

Semoule de blé dur, farine de blé tendre, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

Ces pâtes originaires de Vénétie ont semblable à celle des spaghetti, bien qu'elles soient plus grosses, d'une épaisseur de 2 mm, et contiennent des œufs dans la pâte. Elles s'associent parfaitement avec les sauces les plus variées.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1123 – Energie kcal 265 – Gras g 1,7 dont les acides gras saturés g 0,5 – Hydrates de carbone g 51,7 dont sucres g 1,9 – Fibres g 2,3 – Protéine g 9,6 – Sel g 0,70

## Fiche technique

+/- 35g
POUR LES PIÈCES

55
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE