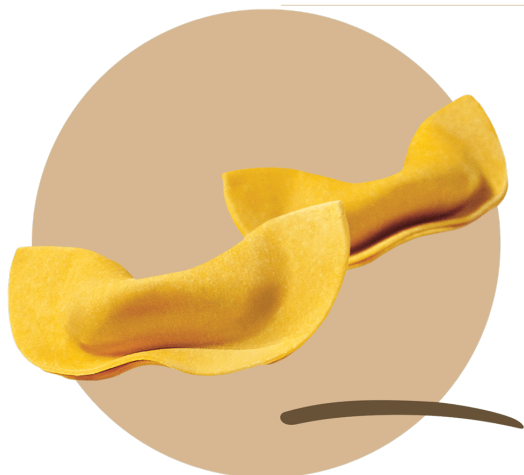




● A12



Casoncelli



3-4'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



120g

PORTION



18

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

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

Plat typique par excellence de la tradition culinaire de Bergame, le « Casoncello » est obtenu à partir d'un disque de pâte au bord lisse, d'un diamètre d'environ 6/7 cm. Particulièrement riche, la farce peut varier bien que les ingrédients de base restent toujours identiques : farce de saucisson saucisson, viande de bœuf, Parmigiano Reggiano DOP, biscuits « amaretti », raisins secs, chapelure, vin et poires naturelles. Le résultat obtenu possède une saveur très particulière, mais sans aucun doute raffinée.

Ingrédients de la farce

Viande de bœuf et porc, chapelure, Parmigiano Reggiano DOP, fromage, œufs d'élevage au sol, céleri, carottes, oignon, poire déshydratée, biscuit « amaretto », raisins secs, persil, vin, huile d'olive vierge extra, huile de graines de tournesol, sel, épices, ail.

Fiche technique



+/- 6.4g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

%

50

POURCENTAGE DE
REMPLEISSAGE



Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1087 – Energie kcal 258 – Gras g 7,2
dont les acides gras saturés g 3,6 – Hydrates de
carbone g 34,1 dont sucres g 3,2 – Fibres g 1,0 –
Protéine g 13,7 – Sel g 0,85