



## Casoncelli

MIN

3-4'  
TEMPS DE CUISSON

MAX

3kg ?  
PAR CARTON

MIN

120g  
PORTION

MAX

18  
MOIS À -18°C

### Ingédients 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.

### Ingédients de la farce

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

### 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

### Fiche technique

PZ

+/- 6.4g  
POUR LES PIÈCES

%

25  
RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

%

50  
POURCENTAGE DE  
REMPISSAGE

