



## Garganelli romagnoli

4-5'  
TEMPS DE CUISSON

100g  
PORTION

3kg ?  
PAR CARTON

24  
MOIS À -18°C

### Ingédients

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

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1180 – Energie kcal 279 – Gras g 2,7  
dont les acides gras saturés g 0,8 – Hydrates de carbone g 49,2 dont sucres g 1,6 – Fibres g 2,8 – Protéine g 13,0 – Sel g 0,50

### Fiche technique

+/- 1,5g  
POUR LES PIÈCES

50  
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

