



SURGITAL®

F11



Ingrédients

Purée de pommes de terre, farine de blé tendre, jus de betterave rouge déshydratée 2%, sel, farine de riz.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 2164 – Energie kJ 695 – Protéine g 3,1 – Hydrates de carbone g 36,1 dont sucres g 9,3 – Gras g 0,23 dont les acides gras saturés g 0,13 – Fibres g 2,7 – Sodium – g 0,30 – Sel g 0,74

Gnocchi faits maison à la betterave rouge

| | | |
|------------------|---------|------------|
| MIN | 1' | 10kg ? |
| TEMPS DE CUISSON | | PAR CARTON |
| 165g | PORTION | 24 |
| MOIS À -18°C | | |

Fiche technique

| | |
|-----------------------------|--|
| 1pz | % |
| +/- 3.3g POUR LES PIÈCES | 10 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON |

