



● F11



Gnocchi faits maison à la betterave rouge



1'

TEMPS DE CUISSON



10kg ?

PAR CARTON



165g

PORTION



24

MOIS À -18°C

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

Fiche technique



+/- 3.3g

POUR LES PIÈCES

%

10

RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

ALTA TRADIZIONE