F08

Gnocchi caserecci aux chataignes

1'
TEMPS DE CUISSON

10kg e

140g
PORTION

24
MOIS À -18°C

Ingrédients

Châtaignes séchées réhydratées et cuites 67%, flocons de pommes de terre, farine de blé tendre, lait entier, oeufs d'élevage au sol, farine de riz.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 192 – Energie kJ 813 – Protéine g 2,6 – Hydrates de carbone g 38,7 dont sucres g 7,6 – Gras g 1,6 dont les acides gras saturés g 0,5 – Fibres g 4,4 – Sodium – g 0,48 – Minéraux g 2,3 – Sel g 1,22

Fiche technique

+/- 3.3g
POUR LES PIÈCES

10
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE