



F03



## Gnocchi de pomme de terre aux épinards

1-2'  
TEMPS DE CUISSON

MIN

10kg ?  
PAR CARTON

180g  
PORTION

MIN

24  
MOIS À -18°C

MAX

### Ingédients

Purée de pomme de terre 66%, farine de blé tendre, semoule de blé dur, amidon de maïs, épinards déshydratés, sel, farine de riz.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 190 – Energie kJ 806 – Protéine g 4,7 – Hydrates de carbone g 40,8 dont sucres g 1,8 – Gras g 0,4 dont les acides gras saturés g 0,1 – Fibres g 2,2 – Sel g 1,49

### Fiche technique

+/- 5,5g  
POUR LES PIÈCES

1pz

15

RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON



ALTA TRADIZIONE