



● F03



## Gnocchi de pomme de terre aux épinards

**1-2'**

TEMPS DE CUISSON

**10kg ?**

PAR CARTON

**180g**

PORTION

**24**

MOIS À -18°C

### Ingrédients

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

**%****15**RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

ALTA TRADIZIONE