F03

Gnocchi de pomme de terre aux épinards

1-2'
TEMPS DE CUISSON

10kg e

140g
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

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE