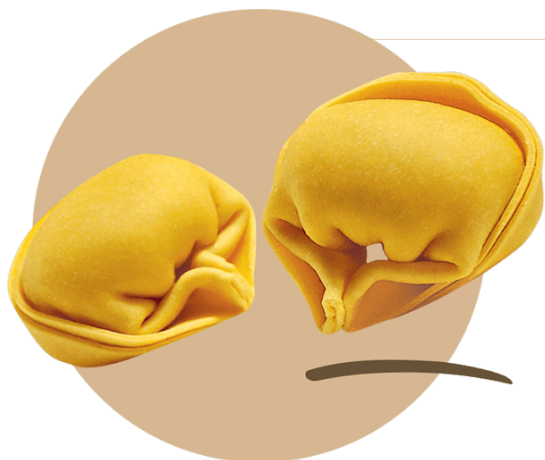




● B17



## Grancappelletto® Romagnolo

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

### Ingrédients de la farce

Casatella, Parmigiano Reggiano DOP, Grana Padano DOP, ricotta, œufs d'élevage au sol, chapelure, fromage, sel, épices.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1105 – Energie kcal 263 – Gras g 8,9 dont les acides gras saturés g 5,4 – Hydrates de carbone g 31,7 dont sucres g 0,7 – Fibres g 1,7 – Protéine g 13,1 – Sel g 1,20



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



135g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Fiche technique



+/- 15.3g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

%

52

POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE