K139

I Mammoli de pomme de terre violettes Vitelotte

2-3' TEMPS DE CUISSON	4kg e
150g PORTION	24 MOIS À -18°C

Ingrédients

Purée de pommes de terre violettes 68% (Vitelotte), farine de blé tendre, eau, fécule de pomme de terre, sel.

I Mammoli de pomme de terre violettes Vitelotte

La Vitelotte est une pomme de terre de forme irrégulière qui pousse sur des terrains durs et difficiles d'accès, à la peau gris-marron tachetée de traits dorés : belle à l'extérieur et encore plus belle à l'intérieur, avec des nervures qui vont du lilas au violet profond, avec cette saveur délicate et unique qui rappelle la châtaigne, avec sa capacité à donner à un plat une surprenante touche de couleur. Pour les Mammoli, nous utilisons uniquement des Vitelottes que nous préparons après les avoir soigneusement lavées une par une. Nous avons donné aux Mammoli une forme exclusive qui rappelle la découpe au couteau du gnocchi façonné à la main.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 160 – Energie kJ 687 – Protéine g 4,6 – Hydrates de carbone g 35,1 dont sucres g 7,6 – Gras g 0,10 dont les acides gras saturés g 0,03 – Fibres g 2,5 – Sel g 0,96

Préparation

Pour une cuisson optimale:

- Utilisez 1 l d'eau pour 100 g de produit
- Toujours maintenir l'eau à ébullition (si nécessaire, utiliser un couvercle)
- Ne pas remuer les Mammoli tant qu'ils ne remontent pas pas à la surface.

Fiche technique

4,3 g POUR LES PIÈCES	5 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON