



SURGITAL®

K130



## Le Violette avec pommes de terre violettes Vitelotte

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

### Ingrédients de la farce

Purée de pommes de terre violettes 60% (Vitelotte), fromage Stracchino, guanciale, fromage Pecorino Romano DOP, ciboulette, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 806 – Energie kcal 191 – Gras g 3,2 dont les acides gras saturés g 1,7 – Hydrates de carbone g 29,6 dont sucres g 3,6 – Fibres g 4,6 – Protéine g 8,6 – Sel g 0,95

MIN	4-5'	2kg ?
TEMPS DE CUISSON		PAR CARTON
1pz	120g	18
PORTION		MOIS À -18°C

### Fiche technique

1pz	da 13 a 17 g	da 42 a 52 mm
POUR LES PIÈCES		LONGUEUR D'UNE PIÈCE
1pz	da 45 a 55 mm	20
HAUTEUR D'UNE PIÈCE		RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
%	40	%
POURCENTAGE DE PÂTES		POURCENTAGE DE REMPLISSAGE
%	60	



EMBALLAGE: 8 BARQUETTES DE 16 PIÈCES CAD