K130

Le Violette avec pommes de terre violettes Vitelotte

4-5' TEMPS DE CUISSON	2kg e PAR CARTON
120g PORTION	18 MOIS À -18°C

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

Fiche technique

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

EMBALLAGE: 8 BARQUETTES DE 16 PIECÈS CAD