



SURGITAL®

E19



Pappardelle rustiques aux œufs

MIN
3'
TEMPS DE CUISSON

kg ?
PAR CARTON

100g
PORTION

24
MOIS À -18°C

Ingrédients

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1309 – Energie kcal 309 – Gras g 3,4
dont les acides gras saturés g 1,0 – Hydrates de carbone g 55,5 dont sucres g 3,0 – Fibres g 3,0 – Protéine g 12,7 – Sel g 0,55

Fiche technique

+/- 34g
POUR LES PIÈCES

18mm
HAUTEUR D'UNE PIÈCE

%
70
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

