



SURGITAL®

E10



## Pappardelle

MIN

3' / 4'  
TEMPS DE CUISSON

MAX

1,5kg ?  
PAR CARTON

MIN

100g  
PORTION

MAX

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

1pz

+/- 29g  
POUR LES PIÈCES

100

18mm  
HAUTEUR D'UNE PIÈCE

%

60  
RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

