



## Passatelli

 MIN	 1,5kg ?
1' TEMPS DE CUISSON	PAR CARTON
 110g	 24
PORTION	MOIS À -18°C

### Ingrédients

œufs d'élevage au sol, Parmigiano Reggiano DOP, chapelure, farine de blé tendre, sel, noix de muscade.

Ils sont ainsi appelés en raison de la forme spéciale qu'ils prennent en passant par les trous de l'ustensile utilisé pour les préparer. Réalisés à partir d'une pâte à base de Parmigiano Reggiano DOP, œufs, chapelure, noix de muscade et une petite quantité de farine, les « Passatelli » sont compacts mais souples et particulièrement savoureux en bouche. En Romagne, leur terre d'origine, ils sont consommés cuits en bouillon. Toutefois, ils obtiennent un grand succès dans les préparations en sauce, y compris au-delà de leurs frontières d'origine.

### Fiche technique

 %	25
	RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1190 – Energie kcal 283 – Gras g 8,0  
dont les acides gras saturés g 5,1 – Hydrates de carbone g 33,1 dont sucres g – Fibres g 3,0 – Protéine g 18,1 – Sel g 1,20



ALTA TRADIZIONE