D15

Passatelli

1'
TEMPS DE CUISSON

1,5kg e

110g
PORTION

24
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.

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

Fiche technique

%

25
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE