



SURGITAL®

D18



Pizzoccheri

MIN

4'
TEMPS DE CUISSON

MAX

100g
PORTION

MAX

1,5kg ?
PAR CARTON

MIN

24
MOIS À -18°C

Ingrédients

Semoule de blé dur, eau, farine de sarrasin intégrale, sel.

Les Pizzoccheri arrivent de la Valtellina. Ce sont de grosses tagliatelles foncées produites avec un mélange de farine de blé et de farine de sarrasin et reconnues au titre de produit agro-alimentaire traditionnel. L'idéal est de les déguster avec les fromages et légumes lombards, notamment le chou de Milan.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1247 – Energie kcal 295 – Gras g 1,0 dont les acides gras saturés g 0,3 – Hydrates de carbone g 55,8 dont sucres g 3,3 – Fibres g 7,6 – Protéine g 11,8 – Sel g 0,63

Fiche technique

1pz

+/- 3g
POUR LES PIÈCES

%

50
RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

