D18

Pizzoccheri

5'/6'
TEMPS DE CUISSON

1,5kg e

100g
PORTION

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

+/- 3g
POUR LES PIÈCES

50
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE