



SURGITAL®

D17



Scialatielli

MIN

4-5'
TEMPS DE CUISSON

MAX

1,5kg ?
PAR CARTON

MIN

100g
PORTION

MAX

24
MOIS À -18°C

Ingrédients

Semoule de blé dur, eau, sel.

Ne dépassant jamais 10/12 cm de longueur, les « Scialatielli » ressemblent à des fettuccine sans œufs, présentant toutefois une épaisseur supérieure. Typiques de la Campanie, ils se marient parfaitement bien avec les sauces au poisson.

Fiche technique

IPZ

+/- 1.5g
POUR LES PIÈCES

MAX

4.5mm
HAUTEUR D'UNE PIÈCE

%

50
RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

