



E15



## Tagliatelle rustiques aux œufs

### Ingrédients

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 309 – Energie kJ 1309 – Protéine g 12,7 – Hydrates de carbone g 55,5 dont sucres g 3,0 – Gras g 3,4 dont les acides gras saturés g 1,0 – Fibres g 3,0 – Sel g 0,55



2-3'

TEMPS DE CUISSON



2kg ?

PAR CARTON



105g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Fiche technique



+/- 35g

POUR LES PIÈCES



10mm

HAUTEUR D'UNE PIÈCE



65

RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON



ALTA TRADIZIONE