



SURGITAL®

E04



Tagliatelle

MIN

3' / 4'
TEMPS DE CUISSON

MAX

1,5kg ?
POR CARTÓN

MIN

100g
PORTION

MAX

24
MOIS À -18°C

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

Fiche technique

1pz

+/- 27g
POUR LES PIÈCES

%

70
RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

SURGITAL
Laboratorio
Tortellini®
ALTA TRADIZIONE