K139

I Mammoli di patata viola Vitelotte

2-3' TEMPO DI COTTURA	4kg e
150g PORZIONE	24 MESI A -18°C

Ingredienti

Purea di patate viola 68% (Vitelotte), farina di **grano** tenero tipo “00”, acqua, fecola di patate, sale. Farina di riso spolverata in superficie.

Può contenere: **senape**, **soia**.

I Mammoli di patata viola Vitelotte

La Vitelotte è una patata dalla forma irregolare che cresce in terreni impervi e non facili, dalla buccia grigio-marrone con chiazze a tratti dorate: bella fuori e ancor più bella dentro con quelle variegature che vanno dal lilla al viola profondo, con quel sapore delicato e unico che ricorda la castagna, con la sua capacità di dare al piatto un tocco di colore sorprendente. Per I Mammoli vengono utilizzate unicamente le Vitelotte che lavoriamo internamente dopo averle accuratamente pulite una a una. A I Mammoli abbiamo dedicato un formato esclusivo che ricorda il taglio al coltello dello gnocco fatto a mano.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 687 Energia kcal 160 Grassi g 0,10 di cui acidi grassi saturi g 0,03 Carboidrati g 35,1 di cui zuccheri g 7,6 Fibre g 2,5 Proteine g 4,6 Sale g 0,96

Preparazione

Per una cottura ottimale:

· Utilizzare 1 litro d’acqua ogni 100g di prodotto
· L’acqua deve sempre essere mantenuta a bollore (utilizzare eventualmente un coperchio).
· Non mescolare i Mammoli prima dell’affioramento.

Smaltimento

Scheda di prodotto

4,3 g A PEZZO	5 RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA