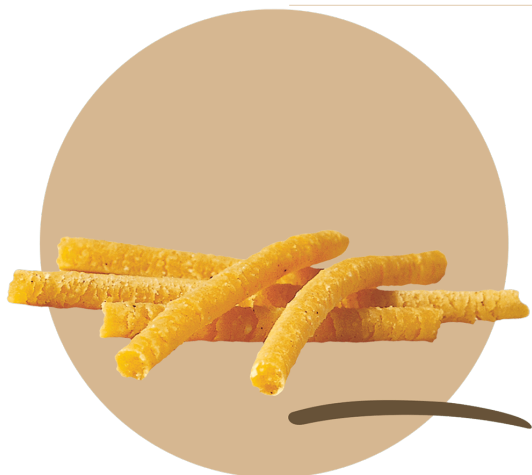




● D15



Passatelli



1'

TEMPO DI COTTURA



1,5kg ?

A CARTONE



110g

PORZIONE



24

MESI A -18°C

Ingredienti

Uova da allevamento a terra, Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), farina di grano tenero tipo "0", sale, noce moscata.

Può contenere: **senape, soia.**

Così detti perché prendono la loro forma speciale passando dai buchi dello strumento che si utilizza per farli. Risultato di un impasto di Parmigiano Reggiano DOP, uova da allevamento a terra, pangrattato, noce moscata e pochissima farina, i Passatelli sono compatti ma soffici e risultano gustosissimi al palato. Nella terra d'origine, la Romagna, vengono consumati in brodo, tuttavia con grande successo e oltre i confini d'origine, trovano impiego nelle preparazioni asciutte

Scheda di prodotto

%

25

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA



ALTA TRADIZIONE

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1190 – Energia kcal 283 – Grassi g 8,0 di cui acidi grassi saturi g 5,1 – Carboidrati g 33,1 di cui zuccheri g – Fibre g 3,0 Proteine g 18,1 – Sale g 1,20

Smaltimento