



D17



Scialatielli



4-5'

TEMPO DI COTTURA



1,5kg ?

A CARTONE



100g

PORZIONE



24

MESI A -18°C

Ingredienti

Semola di **grano** duro, acqua, sale.

Può contenere: **uova, senape, soia.**

Rigorosamente non più lunghi di 10/12 cm, gli Scialatielli somigliano a delle fettuccine senza uova, ma presentano uno spessore maggiore. Tipicamente campani, si sposano benissimo con sughi di pesce.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1197 – Energia kcal 282 – Grassi g 1,0 di cui acidi grassi saturi g 0,2 – Carboidrati g 55,5 di cui zuccheri g 2,3 – Fibre g 2,0 Proteine g 11,8 – Sale g 0,58

Smaltimento

Scheda di prodotto



+/- 1.5g

A PEZZO



4.5mm

ALTEZZA DI UN PEZZO



50

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA



ALTA TRADIZIONE