D17

Scialatielli

4-5'
TEMPO DI COTTURA

1,5kg e

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

sacco HDPE 2 plastica	cartone PAP 20 carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

+/- 1.5g
A PEZZO

4.5mm
ALTEZZA DI UN PEZZO

50
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE