



SURGITAL®



LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
dell'Hub di Identità Golose

IDENTITÀ  
MILANO

K129

# Agnoli mit Trüffeln und Stracchino all'Antica Käse

## Pastazutaten

Hartweizengriess, Eier aus Bodenhaltung.

## Füllungszutaten

Ricotta, Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche Käse 21%, schwarze Trüffel Scorzone 5%, Paniermehl, Salz.

## Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kJ 965 – Energie kcal 229 – Fett g 6,6 davon gesättigte Fettsäuren g 4,4 – Kohlenhydrate g 31,1 of which sugars g 7,0 – Ballaststoffe g 2,9 – Eiweiß g 9,8 – Salz g 0,69

MIN	5-6'	KOCHEN ZEIT	2kg ?	PRO KARTON
1pz	120g	PORTION	18	MONAT BEI -18°C

## Datenblatt

1pz	da 10 a 14 g	FÜR STÜCKE	da 41 a 48 mm	LÄNGE EINES STÜCKS
%	da 42 a 52 mm	HÖHE EINES STÜCKS	%	20 PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN
%	40 ANTEIL VON NUDELN		%	60 PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

VERPACKUNG: 10 PLATTEN ZU JE 16 STÜCK

