



K129

# Agnoli con trufa y queso stracchino all'antica



LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
del Polo di Identità Geografica  
IDENTITÀ  
MILANO

## Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en el suelo.

## Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 965 - Valor energético kcal 229 - Grasas g 6,6 de los cuales ácidos grasos saturados g 4,4 - Los hidratos de carbono g 31,1 de los cuales azúcares g 7,0 - Fibras g 2,9 - Proteínas g 9,8 - Sal g 0,69

## Preparación

Minutos de cocción en agua hirviendo: **5-6 min**

5-6' TIEMPO DE COCCIÓN	2kg e POR CARTÓN
120g SERVICIO	18 MES A -18 °C

## Ficha de datos

da 10 a 14 g POR PIEZAS	da 41 a 48 mm LONGITUD DE UNA PIEZA
da 42 a 52 mm ALTURA DE UNA PIEZA	% 20 RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN
% 45 PORCENTAJE DE PASTA	% 55 PORCENTAJE DE RELLENO

ENVASADO: 10 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO

