



● K129

Agnoli con trufa y queso stracchino all'antica



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

