



E11

## Bigoli



### Ingredientes

Sémola de trigo duro, harina de trigo tierno, huevos de gallinas criadas en suelo, agua, sal.

Pasta de origen véneto, con forma similar a los spaghetti, pero más gruesa (espesor de 2 mm). Lleva huevo en la masa. Se combina con una gran variedad de salsas.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1123 – Valor energético kcal 265 – Grasas g 1,7 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,5 – Los hidratos de carbono g 51,7 de los cuales azúcares g 1,9 – Fibras g 2,3 – Proteínas g 9,6 – Sal g 0,70



8' / 9'

TIEMPO DE COCCIÓN



1,5kg e

POR CARTÓN



100g

SERVICIO



24

MES A -18 °C

### Ficha de datos



+/- 35g

POR PIEZAS

%

55

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN



ALTA TRADIZIONE