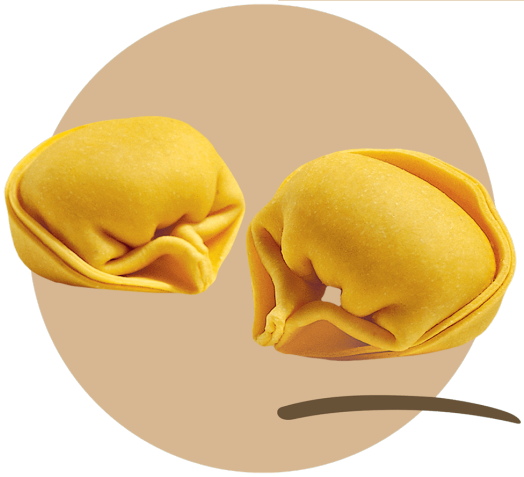
C30



# Cappellacci de calabaza violín

| | |
|---|---|
| 4-5' TIEMPO DE COCCIÓN | 3kg ? POR CARTÓN |
| 135g SERVICIO | 18 MES A -18 °C |

## Ingredientes de la pasta

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

## Ingredientes del relleno

Calabaza violín 65%, pan rallado, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, azúcar, amaretto, sal, nuez moscada.

## Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 903 – Valor energético kcal 214 – Grasas g 3,8 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,2 – Los hidratos de carbono g 34,0 de los cuales azùcares g 5,8 – Fibras g 3,0 – Proteínas g 9,4 – Sal g 0,58

## Ficha de datos

| | |
|---|---|
| +/- 15,3g POR PIEZAS | % 25 RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN |
| % 51 PORCENTAJE DE RELLENO | |

Laboratorio Tortellini ALTA TRADIZIONE