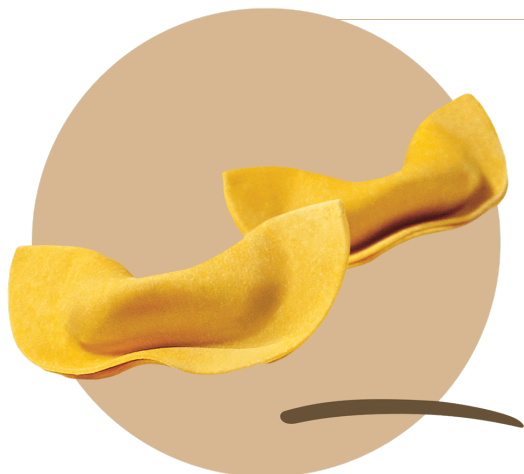




● A12



Casoncelli (especialidad de Bérgamo)



3-4'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg e

POR CARTÓN



120g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Carne vacuna, carne de cerdo, pan rallado, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, huevos de gallinas criadas en suelo, apio, zanahorias, cebolla, pera deshidratada, amaretto, pasas de uva, perejil, vino, aceite extra virgen de oliva, aceite de semillas de girasol, sal, especias, ajo.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1087 - Valor energético kcal 258 - Grasas g 7,2 de los cuales ácidos grasos saturados g 3,6 - Los hidratos de carbono g 34,1 de los cuales azúcares g 3,2 - Fibras g 1,0 - Proteínas g 13,7 - Sal g 0,85

Ficha de datos



+/- 6.4g

POR PIEZAS

%

25

RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN

%

50

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE