



● K130

## Le violette de patata viola vitellotte



### 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 806 – Valor energético kcal 191 – Grasas g 3,2 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,7 – Los hidratos de carbono g 29,6 de los cuales azúcares g 3,6 – Fibras g 4,6 – Proteínas g 8,6 – Sal g 0,95

 <b>4-5'</b> TIEMPO DE COCCIÓN	 <b>2kg e</b> POR CARTÓN
 <b>120g</b> SERVICIO	 <b>18</b> MES A -18 °C

### Ficha de datos

 <b>da 13 a 17 g</b> POR PIEZAS	 <b>da 42 a 52 mm</b> LONGITUD DE UNA PIEZA
 <b>da 45 a 55 mm</b> ALTURA DE UNA PIEZA	<b>%</b> <b>20</b> RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN
<b>%</b> <b>40</b> PORCENTAJE DE PASTA	<b>%</b> <b>60</b> PORCENTAJE DE RELLENO

ENVASADO: 8 BANDEJAS DE 16 PIEZAS CADA UNO

