



● D18



Pizzoccheri (especialidad de Valtellina)



5' / 6'

TIEMPO DE COCCIÓN



1,5kg e

POR CARTÓN



100g

SERVICIO



24

MES A -18 °C

Ingredientes

Sémola de trigo duro, harina de trigo sarraceno integral, sal, agua.

Los Pizzoccheri provienen de la Valtellina y son grandes tallarines oscuros hechos de una masa de harina de trigo normal y de harina de trigo sarraceno, reconocidos como producto agroalimentario tradicional. Ideales si degustados con quesos locales y verduras, en especial con berza.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1247 - Valor energético kcal 295 - Grasas g 1,0 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,3 - Los hidratos de carbono g 55,8 de los cuales azúcares g 3,3 - Fibras g 7,6 - Proteínas g 11,8 - Sal g 0,63

Ficha de datos



+/- 3g

POR PIEZAS

%

50

RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN



ALTA TRADIZIONE