



● D17



Scialatielli (especialidad de Campania)



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



1,5kg e

POR CARTÓN



100g

SERVICIO



24

MES A -18 °C

Ingredientes

Sémola de trigo duro, agua, sal.

Sin superar los 10/12 cm, los Scialatielli se parecen a los fettuccine sin huevo pero tienen un espesor mayor. Típicos de Campania, se combinan excelentemente con las salsas de pescado.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1197 – Valor energético kcal 282 – Grasas g 1,0 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,2 – Los hidratos de carbono g 55,5 de los cuales azúcares g 2,3 – Fibras g 2,0 – Proteínas g 11,8 – Sal g 0,58

Ficha de datos



+/- 1.5g

POR PIEZAS



4.5mm

ALTURA DE UNA PIEZA



50

RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN



ALTA TRADIZIONE