



K129

Agnoli avec truffe et fromage Stracchino all'Antica



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Polo di Identità Colore
IDENTITÀ
MILANO

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce

Ricotta, fromage Stracchino all'Antica delle valli Orobiche de la Lombardie. 21%, truffe 5%, pain, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kj 965 - Energie kcal 229 - Gras g 6,6 dont les acides gras saturés g 4,4 - Hydrates de carbone g 31,1 dont sucres g 7,0 - Fibres g 2,9 - Protéine g 9,8 - Sel g 0,69

5-6' TEMPS DE CUISSON	2kg e PAR CARTON
120g PORTION	18 MOIS À -18°C

Fiche technique

da 10 a 14 g POUR LES PIÈCES	da 41 a 48 mm LONGUEUR D'UNE PIÈCE
da 42 a 52 mm HAUTEUR D'UNE PIÈCE	% 20 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
% 45 POURCENTAGE DE PÂTES	% 55 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 10 BARQUETTES DE 16 PIÈCES CAD

