



● K129



LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
del P.A.S. di Identità Colored  
IDENTITÀ  
MILANO

## Agnoli avec truffe et fromage Stracchino all'Antica



5-6'

TEMPS DE CUISSON



2kg e

PAR CARTON



120g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### 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

### 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

