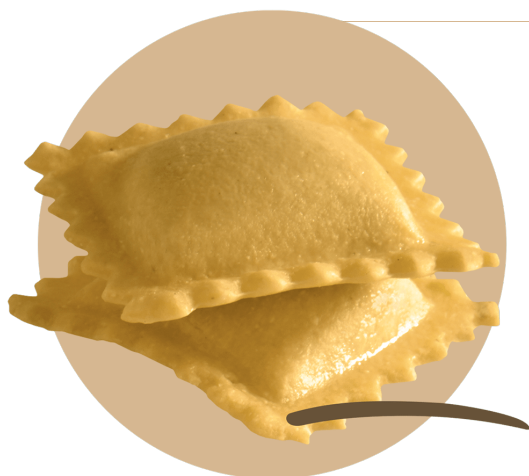




● A11



Agnolotti piemontesi (à la viande)



5-6'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



120g

PORTION



18

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce

Viande 40% (viande de bœuf, porc et dinde), bouillon, Parmigiano Reggiano DOP, fromage, épinards, céleri, carottes, oignon, chapelure, huile de tournesol, vin, sel, épices, ail, romarin.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 983 – Energie kcal 233 – Gras g 5,9 dont les acides gras saturés g 2,9 – Hydrates de carbone g 30,2 dont sucres g 1,9 – Fibres g 1,9 – Protéine g 13,9 – Sel g 1,04

Fiche technique



7.1g

POUR LES PIÈCES



40mm

LONGUEUR D'UNE PIÈCE



40mm

HAUTEUR D'UNE PIÈCE



25

RENDEMENT DES PORTIONS
APRÈS CUISSON



46

POURCENTAGE DE
REPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE