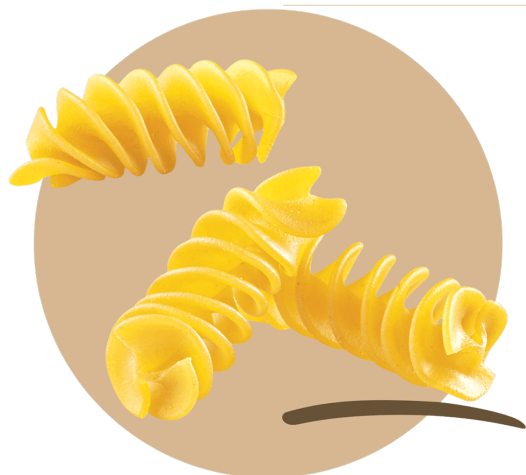




D23



## Fusilloni de pâtes fraîches aux oeufs



5'

TEMPS DE CUISSON



2kg ?

PAR CARTON



100g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients

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

### Smaltimento

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1309 – Energie kcal 309 – Gras g 3,4 dont les acides gras saturés g 1,0 – Hydrates de carbone g 55,5 dont sucres g 3,0 – Fibres g 3,0 – Protéine g 12,7 – Sel g 0,55

### Fiche technique



+/- 6.4g

POUR LES PIÈCES



-

LONGUEUR D'UNE PIÈCE



45

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON



ALTA TRADIZIONE