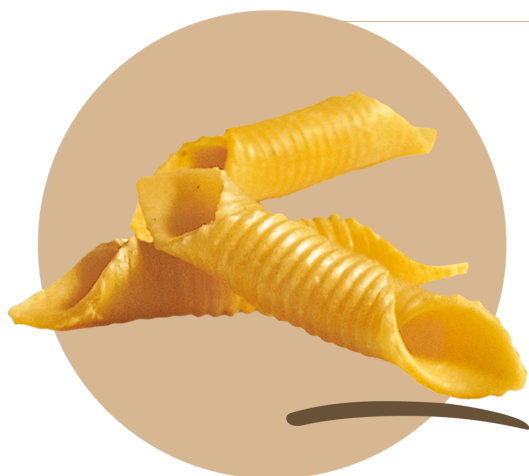




P1003



## Garganelli romagnoli précuit



**3kg e**  
PAR CARTON



**200g**  
PORTION



**24**  
MOIS À -18°C

### Ingrédients

Semoule de blé dur, Ingrédients : semoule farine de blé tendre, oeufs, eau, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 279 – Energie kj 1180 – Protéine g 13,0 –  
Hydrates de carbone g 49,2 dont sucres g 1,6 – Gras g  
2,7 dont les acides gras saturés g 0,8 – Fibres g 2,8 –  
Sel g 0,50

### Préparation

En eau bouillante: **1 min**  
À la poêle: **4 min**  
Four à micro-ondes (750w): **3/4 min**  
Au four à vapeur (100°C): **3 min**  
Au cuiseur à pâtes: **1,30 min**

### Fiche technique



**2,7 (+/-0,5) g**  
POUR LES PIÈCES

%

**10**  
RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON

