



● D01



## Garganelli romagnoli



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



100g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Ingrédients

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

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

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

### Fiche technique



+/- 1,5g

POUR LES PIÈCES

%

50

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON



ALTA TRADIZIONE