



F11

## Gnocchi faits maison à la betterave rouge



1'

TEMPS DE CUISSON



10kg e

PAR CARTON



140g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Ingrédients

Purée de pommes de terre, farine de blé tendre, jus de betterave rouge déshydratée 2%, sel, farine de riz.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 2164 – Energie kJ 695 – Protéine g 3,1 – Hydrates de carbone g 36,1 dont sucres g 9,3 – Gras g 0,23 dont les acides gras saturés g 0,13 – Fibres g 2,7 – Sodium – g 0,30 – Sel g 0,74

### Fiche technique



+/- 3.3g

POUR LES PIÈCES

%

10

RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON



ALTA TRADIZIONE