



F08



Gnocchi caserecci aux chataignes



1'

TEMPS DE CUISSON



10kg e

PAR CARTON



140g

PORTION



24

MOIS À -18°C

Ingrédients

Châtaignes séchées réhydratées et cuites 67%, flocons de pommes de terre, farine de blé tendre, lait entier, oeufs d'élevage au sol, farine de riz.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 192 - Energie kj 813 - Protéine g 2,6 - Hydrates de carbone g 38,7 dont sucres g 7,6 - Gras g 1,6 dont les acides gras saturés g 0,5 - Fibres g 4,4 - Sodium - g 0,48 - Minéraux g 2,3 - Sel g 1,22

Fiche technique



+/- 3.3g

POUR LES PIÈCES



10

RENDEMENT DES PORTIONS
APRÈS CUISSON



ALTA TRADIZIONE