



● D09



## Gramigna paille et foin (jaune et verts)



5-6'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



100g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Ingrédients

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, épinards déshydratés, eau, sel.

### 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



1,1g

POUR LES PIÈCES

%

55

RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON

