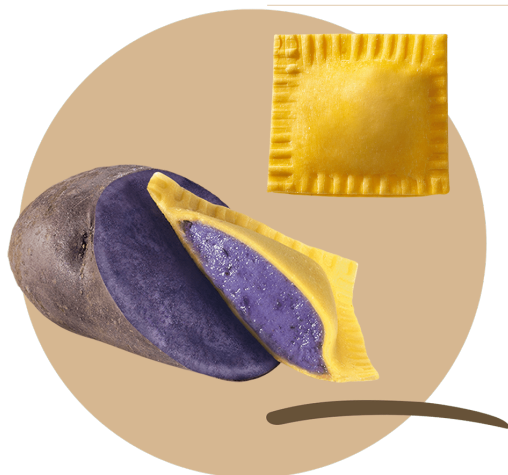




● K130

Le Violette avec pommes de terre violette Vitelotte



Ingrédients des pâtes


Semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce




Purée de pommes de terre violettes 60% (Vitelotte), fromage Stracchino, guanciale, fromage Pecorino Romano DOP, ciboulette, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 806 – Energie kcal 191 – Gras g 3,2 dont les acides gras saturés g 1,7 – Hydrates de carbone g 29,6 dont sucres g 3,6 – Fibres g 4,6 – Protéine g 8,6 – Sel g 0,95

 4-5' TEMPS DE CUISSON	 2kg ? PAR CARTON
 120g PORTION	 18 MOIS À -18°C

Fiche technique

 da 13 a 17 g POUR LES PIÈCES	 da 42 a 52 mm LONGUEUR D'UNE PIÈCE
 da 45 a 55 mm HAUTEUR D'UNE PIÈCE	% 20 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
% 40 POURCENTAGE DE PÂTES	% 60 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 8 BARQUETTES DE 16 PIÈCÈS CAD

