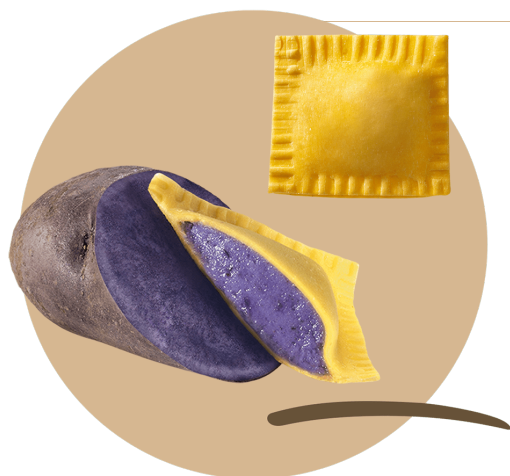




● K130

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 e**
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 PIÈCES CAD

