



● 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

 <b>4-5'</b> TEMPS DE CUISSON	 <b>2kg e</b> PAR CARTON
 <b>120g</b> PORTION	 <b>18</b> MOIS À -18°C

## Fiche technique

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

EMBALLAGE: 8 BARQUETTES DE 16 PIÈCES CAD

