



● D17



## Scialatielli



4-5'

TEMPS DE CUISSON



1,5kg e

PAR CARTON



100g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Ingrédients

Semoule de blé dur, eau, sel.

Ne dépassant jamais 10/12 cm de longueur, les « Scialatielli » ressemblent à des fettuccine sans œufs, présentant toutefois une épaisseur supérieure.

Typiques de la Campanie, ils se marient parfaitement bien avec les sauces au poisson.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 282 – Energie kj 1197 – Protéine g 11,8 – Hydrates de carbone g 55,5 dont sucres g 2,3 – Gras g 1,0 dont les acides gras saturés g 0,2 – Fibres g 2,0 – Sel g 0,58

### Fiche technique



+/- 1.5g

POUR LES PIÈCES



4.5mm

HAUTEUR D'UNE PIÈCE



50

RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON



ALTA TRADIZIONE