



E15



Tagliatelle rustiques aux œufs



2-3'

TEMPS DE CUISSON



2kg e

PAR CARTON



100g

PORTION



24

MOIS À -18°C

Ingrédients

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

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 309 – Energie kj 1309 – Protéine g 12,7 –
Hydrates de carbone g 55,5 dont sucres g 3,0 – Gras g
3,4 dont les acides gras saturés g 1,0 – Fibres g 3,0 –
Sel g 0,55

Fiche technique



+/- 35g

POUR LES PIÈCES



10mm

HAUTEUR D'UNE PIÈCE



65

RENDEMENT DES PORTIONS
APRÈS CUISSON



ALTA TRADIZIONE