



E07



## Taglioline à l'encre de seiche



2-3'

TEMPS DE CUISSON



1,5kg e

A CARTONE



100g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Ingrédients

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, encre de seiche, 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



+/- 27g

POUR LES PIÈCES



3mm

HAUTEUR D'UNE PIÈCE



90

RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON



ALTA TRADIZIONE