



SURGITAL®

D18



Pizzoccheri

MIN

4'
TEMPO DI COTTURA

MAX

1,5kg ?
A CARTONE

MIN

100g
PORZIONE

MAX

24
MESI A -18°C

Ingredienti

Semola di grano duro, acqua, farina integrale di grano saraceno 22%, sale.

Può contenere: uova, senape, soia.

I Pizzoccheri arrivano dalla Valtellina e sono grosse tagliatelle scure ricavate da un impasto di farina di frumento e di farina di grano saraceno, riconosciute come prodotto agroalimentare tradizionale. Ideali se gustati con formaggi locali e verdure, in particolare la verza.

Scheda di prodotto

IPZ

+/- 3g
A PEZZO

%

50
RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA



ALTA TRADIZIONE

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1247 – Energia kcal 295 – Grassi g 1,0
di cui acidi grassi saturi g 0,3 – Carboidrati g 55,8 di
cui zuccheri g 3,3 – Fibre g 7,6 Proteine g 11,8 –
Sale g 0,63

Smaltimento