



Produits Surgelés → Pâtes → Pâtes farcies

N° D'ARTICLE : 943084 • CONTENU : 2 X 2000 G

AGNOTARTUFOAESTIVUM2X2000GRHIL VÉGÉTARIEN

Elles ne sont pas seulement gourmandes visuellement, elles le sont réellement: nos agnolotti aux truffes d'été et au mascarpone sont de véritables petits délices.

Pâtes aux œufs farcies avec 1 % de truffe d'été (Tuber aestivum) et arôme des truffes (farce 41%), précuites, surgelées

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

eau, semoule de BLÉ dur, fromage mozzarella (LAIT, sel de cuisine), ŒUFS 6 %, fromage frais mascarpone (CRÈME, protéines de LAIT, sel de cuisine), ricotta fromage frais de petit-lait (petit-LAIT doux, CRÈME, LAIT écrémé), huile d'olive à l'arôme de truffe, flocons de pommes de terre, truffe d'été (Tuber aestivum), protéine de BLÉ, sel de cuisine, jus de truffe. Peut contenir des traces de: SOJA, MOUTARDE.

ALLERGÈNES

Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	oui
Œuf et ses dérivés	oui
Soja et ses dérivés	traces possibles
Lait et ses dérivés	oui
Moutarde et ses dérivés	traces possibles

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	180,0 kcal / 759,0 kJ
Matières grasses	5,0 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	2,1 g
Glucides	25,0 g
Glucides, dont sucres	1,6 g
Fibres alimentaires	1,6 g
Protéines	8,0 g
Sel	0,98 g

PRÉPARATION

Casserole

dans de l'eau bouillante légèrement salée env. 3-4 min.

Four combiné

95 °C (100 % vapeur) env. 8 min.

NUMÉRO D'ARTICLE

943084

CONTENU

2 x 2000 g

CARTON EAN

07610227990485

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

Conserver à -18 °C, à consommer de préférence avant fin: voir impression au-dessous. Ne pas recongeler après décongélation!

POIDS UNITAIRE

env. 13 g

PALETTISATION

90 cartons par palette

