

Gnocchis Ricotta Truffe 1kg

Réf : 13824

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine Italie	
Conditionnement	Carton de 4 sachets	Carton de 4.000 kg

Liste des ingrédients	<p>Ingrédients pâte 80% : Purée de pomme de terre 90% (eau, flocons de pommes de terre et féculé de pomme de terre), amidon de maïs, sel, saupoudrage de farine de riz</p> <p>Ingrédients fourrage 20 % : Ricotta (LACTOSERUM, LAIT, sel, correcteur d'acidité : E270), préparation à base de fromage Edam (LAIT, sel, ferments lactiques, présure), eau, BEURRE, protéines de LAIT, "Gorgonzola AOP" (LAIT, sel, présure), correcteur d'acidité : E330, sel, féculé de pomme de terre, fromage (LAIT, sel, présure), Produit semi-fini de truffe d'été 1,2 % Truffe d'été 80 % (Tuber aestivum Vitt.), eau, sel, flocons de pommes de terre, sel, arômes naturels.</p>
Informations complémentaires	<p>Absence d'OGM</p> <p>Dimension : L 3 ± 0.2 x l 3 ± 0.2 x E 3 ± 0.2cm</p> <p>Nombre de pièces dans 100gr : 7 ± 2</p> <p>Poids : +/- 14gr</p>
Allergènes	Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / Présences éventuelles : céréales contenant du gluten, oeufs, crustacés, poissons, arachides, soja, fruits à coque, céleri, sésame, sulfites, lupin, mollusques, moutarde

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	A la casserole : porter de l'eau salée à ébullition, y verser les gnocchis encore surgelés; les cuire 2-3 minutes jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface, les égoutter et les assaisonner selon les goûts. Pour un excellent résultat, réchauffer l'assaisonnement dans une poêle, ajouter les gnocchis et les faire revenir quelques instants.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 630	Énergie (kcal) : 149	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 25	Dont en sucres (g) : 0.5	Protéines (g) : 3.9

Matières grasses (g) : 3.6	Dont en acides gras saturés (g) : 1.6	Sel (g) : 1.16
----------------------------	---------------------------------------	----------------