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	ingrédients pâte 80% : purée de pomme de terre 90% (eau, flocons de pommes de terre et fécule de pomme de terre), amidon de maïs, sel, saupoudrage de farine de riz 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, fécule 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
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : L 3 ± 0.2 x l 3 ± 0.2 x E 3 ± 0.2cm Nombre de pièces dans 100gr : 7 ± 2 Poids : +/- 14gr Absence d'OGM
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	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	mode de cuisson à la casserole : - porter de l'eau salée à ébullition - verser les gnocchis encore surgelés - cuire 2-3 minutes jusquà ce quils remontent à la surface - égoutter et les assaisonner selon les goûts. Pour un excellent résultat, réchauffer lassaisonnement 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) : 1.2