

## 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	Ingédients 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  Ingédients fourrage 20 % : Ricotta (LACTOSERUM, LAIT, sel, correcteur d'acidité : E270), préparation à base de fromage Edam (LAIT, sel, ferment 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.
Informations complémentaires	Absence d'OGM Dimension : L 3 ± 0.2 x l 3 ± 0.2 x E 3 ± 0.2cm Nombre de pièces dans 100gr : 7 ± 2 Poids : +/- 14gr
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