



F08



## Gnocchi caserecci alle castagne



1'

TEMPO DI COTTURA



10kg ?

A CARTONE



165g

PORZIONE



24

MESI A -18°C

### Ingredienti

Castagne secche reidratate e cotte 67% (acqua, castagne secche 49%, alloro, sale), fiocchi di patate (patata 99%, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, spezie), farina di **grano** tenero tipo "00", **latte** intero fresco pastorizzato, **uova**. Farina di riso spolverata in superficie.

Può contenere: **senape, soia**.



ALTA TRADIZIONE

### Scheda di prodotto



+/- 3.3g

A PEZZO



10

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kcal 192 – Energia kJ 813 – Proteine g 2,6 – Carboidrati g 38,7 di cui zuccheri g 7,6 – Grassi g 1,6 di cui acidi grassi saturi g 0,5 – Fibre g 4,4 – Sodio g 0,48 – Minerali g 2,3 – Sale g 1,22

### Smaltimento