

## GNOCCHI di patate

Senza lattosio  
Senza uova  
Senza arachidi  
Senza soia  
Senza lievito  
Senza olio di palma  
0 grassi

Conservare a temperatura ambiente

Due comode vaschette salvafreschezza

### PROVA ANCHE

Gnocchi agli spinaci



<b>Confezione</b>	Astuccio	<b>Dimensioni PDT (cm)</b>	20,0 x 15,0 x 3,6
<b>Scadenza (TMC)</b>	12 mesi	<b>Dimensioni Cartone (cm)</b>	21,5 x 16,5 x 25,5
<b>IVA</b>	4%	<b>Quantità per Cartone</b>	6
<b>Formato</b>	500 G (2x250 G)	<b>N° Cartoni per Strato</b>	23
<b>Codice interno</b>	0172P006	<b>N° Starti per Pallet</b>	6
<b>Codice paraf</b>	984642912	<b>EAN</b>	8058481480172

### Dichiarazione nutrizionale 100g

Energia	665 kJ/157 kcal
Grassi	0,0 g
di cui acidi grassi saturi	0,0 g
Carboidrati	35 g
di cui zuccheri	0,1 g
Fibre	1,4 g
Proteine	2,4 g
Sale	1,3 g

**Ingredienti:** Patate reidratate 70% (acqua, fiocchi di patate, emulsionante: mono-e digliceridi degli acidi grassi; aromi), farina di mais, fecola di patate, amido di mais, farina di riso, sale, correttore di acidità: acido lattico; conservante: acido sorbico; curcuma.

**Consigli d'uso:** Cuocere in abbondante acqua bollente precedentemente salata: quando gli gnocchi affiorano attendere 1-2 minuti e quindi scolare e servire.

**Tempi di cottura indicativi:** 4-5 min.

