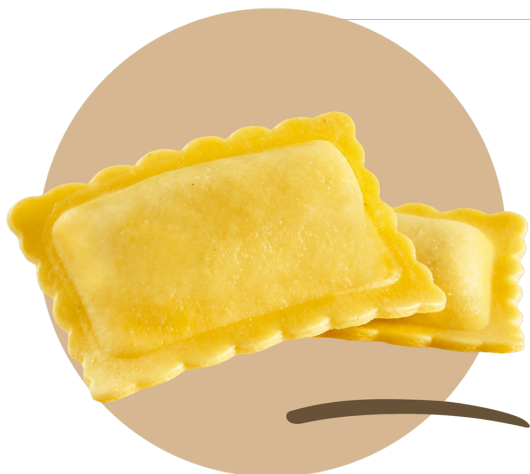




C28



## Rettangoli con mero



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg e

POR CARTÓN



110g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

### Ingredientes del relleno

Mero guisado 38%, ricota, pez blanco, pan rallado, aceite de oliva virgen extra, chalote, perejil, cebollino, sal, pimienta.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kj 786 - Valor energético kcal 186 - Grasas g 3,8 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,6 - Los hidratos de carbono g 25,0 de los cuales azúcares g 1,2 - Fibras g 1,6 - Proteínas g 12,2 - Sal g 0,93

### Ficha de datos



+/- 11.1g

POR PIEZAS

%

20

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

%

54

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE