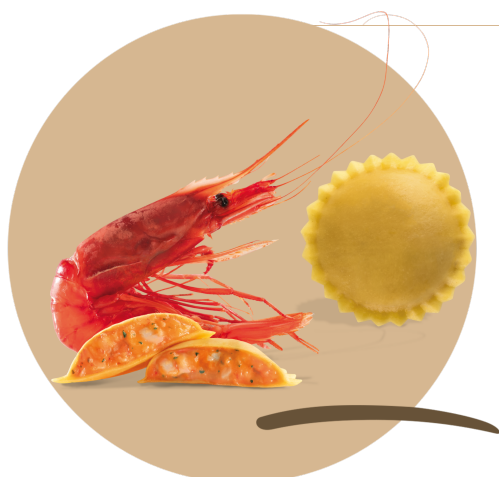




K143



Bottoni aux crevettes rouges



3-4'

TEMPS DE CUISSON



2kg e

PAR CARTON

Ingrédients (pâtes)

Semoule de **blé dur**, **oeufs** de poules élevées au sol 29%

Ingrédients

Bisque de **crevettes** rouges 60%, **crevettes** rouges 29%, chapelure, gélatine alimentaire d'origine animale, cerfeuil, poivre.

Peut contenir : moutarde, soja.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie kcal 160 – Énergie kJ 674 – Protéines g 10 – Glucides g 21,5 dont sucres g 1,4 – Graisses g 3,5 dont acides gras saturés g 0,63 – Fibres g 1,0 – Sel g 0,92

Fiche technique



17 - 18 g

POUR LES PIÈCES



5,2 cm

LONGUEUR D'UNE PIÈCE



5,2 cm

HAUTEUR D'UNE PIÈCE

%

15

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

33

POURCENTAGE DE PÂTES

%

67

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE



EMBALLAGE : 7 plateaux de 16 pièces.