



● V110



Cannelloni à la viande avec béchamel – Linea catering



60'

TEMPS DE CUISSON



2kg E

2 PLATEAUX PAR CARTON

Ingrédients

Pâtes aux oeufs 37% (semoule de blé dur, oeufs, eau, sel), farce 63% (viande de boeuf 53%, légumes en proportion variable (cèleri, carotte, oignon), bouillon, pulpe de tomates, chapelure, épinards, blettes, huile de graines de tournesol, sel, épices, ail). Béchamel 51% : lait entier, farine de blé tendre, margarine végétale, beurre, sel. Tomate 4% : pulpe de tomates, oignon, huile d'olive vierge extra, sel, sucre. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 150 – Energie kJ 626 – Protéine g 7,6 –
Hydrates de carbone g 12,6 dont sucres g 1,2 – Gras g
7,4 dont les acides gras saturés g 2,6 – Fibres g 1,1 –
Sel g 1,30

Préparation

Four traditionnel (180°C): 1 h

Four ventilé (180°C): 30-35 min

Fiche technique

%

45

POURCENTAGE DE PÂTES

%

55

POURCENTAGE DE SAUCE

