



V106



# Cannelloni ricotta et épinards avec béchamel – Linea Catering

## Ingrédients des pâtes

Pâtes aux oeufs 37% (semoule de blé dur, oeufs, eau, sel), farce 63% (ricotta 66%, épinards en branches 22%, Grana Padano AOP, chapelure, sel).

## Ingrédients de la sauce

Pulpe de tomates, oignon, huile d'olive vierge extra, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

## Ingrédients de la sauce béchamel

Lait entier, farine de blé tendre, margarine végétale, beurre, sel.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 536 – Energie kcal 128 – Gras g 6,8 dont les acides gras saturés g 4,3 – Hydrates de carbone g 11 dont sucres g 2,2 – Fibres g 1,7 – Protéine g 5,1 – Sel g 1,2

## Préparation

Four traditionnel (180°C): **1 h**  
Four ventilé (180°C): **30-35 min**



2kg e

2 PLATEAUX PAR CARTON

## Fiche technique

%	%
45	55
POURCENTAGE DE PÂTES	POURCENTAGE DE SAUCE

