



● C30



Cappellacci à la courge



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



130g

PORTION



18

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce

Doubeurre 65%, Parmigiano Reggiano DOP, chapelure, fromage, sucre, biscuit « amaretto », sel, noix de muscade.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kj 903 – Energie kcal 214 – Gras g 3,8 dont les acides gras saturés g 2,2 – Hydrates de carbone g 34,0 dont sucres g 5,8 – Fibres g 3,0 – Protéine g 9,4 – Sel g 0,58

Fiche technique



+/- 15,3g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES PORTIONS
APRÈS CUISSON

%

51

POURCENTAGE DE
REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE