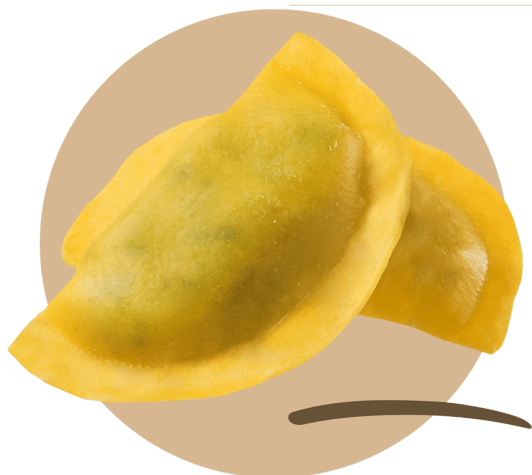




● B04



## Mezzelune ricotta et épinards



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



105g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Ricotta 69%, épinards 10%, Grana Padano DOP, chapelure, persil, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 928 – Energie kcal 220 – Gras g 6,2  
dont les acides gras saturés g 4,1 – Hydrates de carbone g 27,8 dont sucres g 3,2 – Fibres g 2,5-  
Protéine g 12,1 – Sel g 1,08

### Fiche technique



+/- 10,5g

POUR LES PIÈCES

%

30

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

59

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE