



SURGITAL®

B04



Mezzelune ricotta et épinards

MIN

4-5'

TEMPS DE CUISSON

CARTON

3kg ?

PAR CARTON

MAX

105g

PORTION

CAL

18

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

SEM ou 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

1pz

+/- 10,5g

POUR LES PIÈCES

%

30

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

59

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

