



● C43



## Giganti noirs au saumon



6-7'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



120g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Ricotta, saumon fumé 22,5 %, chapelure, Grana Padano DOP, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kj 1005 – Energie kcal 239 – Gras g 6,5 dont les acides gras saturés g 3,7 – Hydrates de carbone g 30,8 dont sucres g 2,7 – Fibres g 1,9 – Protéine g 13,3 – Sel g 0,83

### Fiche technique



+/- 26g

POUR LES PIÈCES

%

40

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

46

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

