



● C29



## Grantortellone® aux cèpes



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



130g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Ricotta, cèpes 8%, mélange de champignons 20% (champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, pholiotes changeantes), chapelure, Grana Padano DOP, sel, persil, ail.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 822 – Energie kcal 195 – Gras g 4,1 dont les acides gras saturés g 2,5 – Hydrates de carbone g 28,1 dont sucres g 2,3 – Fibres g 2,8 – Protéine g 10,0 – Sel g 0,83

### Fiche technique



+/- 15,3g

POUR LES PIÈCES



25

RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON



52

POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE