



● B15



## Grantortellone® ricotta et épinards



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



130g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Ricotta 70%, épinards 17%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 949 – Energie kcal 225 – Gras g 6,2 dont les acides gras saturés g 3,6 – Hydrates de carbone g 31,4 dont sucres g 1,8 – Fibres g 2,0 – Protéine g 10,0 – Sel g 0,78

### Fiche technique



+/- 15,3g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON

%

48 circa

POURCENTAGE DE PÂTES

%

52 circa

POURCENTAGE DE  
REMPLEISSAGE



ALTA TRADIZIONE