B16

Grantortellone® vert ricotta et epinards

4-5' TEMPS DE CUISSON	3kg ? PAR CARTON
135g PORTION	18 MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, épinards déshydratés, 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
% 52 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE	

Laboratorio Tortellini ALTA TRADIZIONE