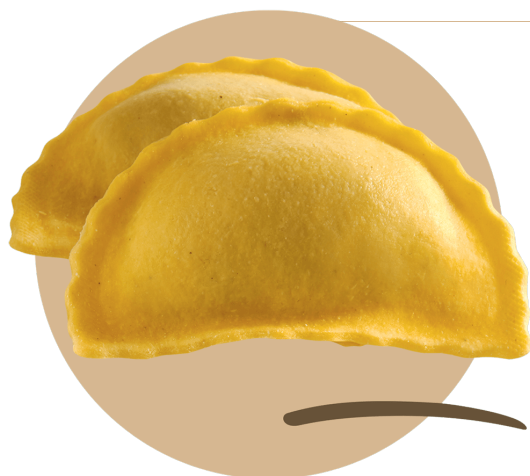




● C14



## Panzerotti ricotta et épinards



5-6'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



110g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Ricotta 63%, épinards 21%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1088 – Energie kcal 259 – Gras g 7,5 dont les acides gras saturés g 2,8 – Hydrates de carbone g 34,5 dont sucres g 1,7 – Fibres g 3,6 – Protéine g 11,5 – Sel g 1,05

### Fiche technique



+/- 22g

POUR LES PIÈCES



15

RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON



60

POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE