



K116

# Quadrelli à l'agneau et au thym



## Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs de poules élevées au sol.

## Ingrédients de la farce

Viande d'agneau braisée 45%, ricotta, épinards, bouillon d'agneau, chapelure, oignon, huile de tournesol, Parmigiano Reggiano DOP, vin blanc, ail, sel, thym, poivre.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 950 – Energie kcal 217 – Gras g 6,6 dont les acides gras saturés g 3,3 – Hydrates de carbone g 25,1 dont sucres g 2,1 – Fibres g 2,0 – Protéine g 13,4 – Sel g 1,00

MIN

4-5'

TEMPS DE CUISSON

📦

2kg e

PAR CARTON

🍴

120g

PORTION

📅

18

MOIS À -18°C

## Fiche technique

📏

da 12 a 16 g

POUR LES PIÈCES

📏

da 42 a 52 mm

LONGUEUR D'UNE PIÈCE

📏

da 45 a 55 mm

HAUTEUR D'UNE PIÈCE

%

20

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

45

POURCENTAGE DE PÂTES

%

55

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 9 BARQUETTES DE 16 PIÈCES CAD

