



● K117



## Quadrelli à la viande « Chianina » et pleurottes du panicaut

### Description

Cette farce provient d'un remplissage de deux ingrédients précieux: la viande de boeuf « chianina » et les pleurottes du panicaut. Le pleurote du roi est un rare champignon méditerranéen, son goût agréable exalte le fameux bœuf Chianina, résultant uniquement des bovins de la Vallée de Chiana.

### Ingrédients de la farce

Viande bovine de race Chianina 55%, bouillon de viande bovine, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, chapelure, pleurotes du panicaut braisés 4%, oeufs de poules élevées au sol, huile de tournesol, vin rouge, ail, persil, sel, poivre.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 216 – Energie kj 911 – Protéine g 16,9 – Hydrates de carbone g 37,9 dont sucres g 0,9 – Gras g 5,9 dont les acides gras saturés g 2,7 – Fibres g 2,8 – Sel g 1,44

 4-5' TEMPS DE CUISSON	 2kg € A CARTONE
 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

