



● 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 lespleurottes 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

