



● K117



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Polo di Identità Colore
IDENTITÀ
MILANO

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

Quadrelli à la viande "Chianina" et pleurottes du panicaut



4-5'

TEMPS DE CUISSON



2kg e

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