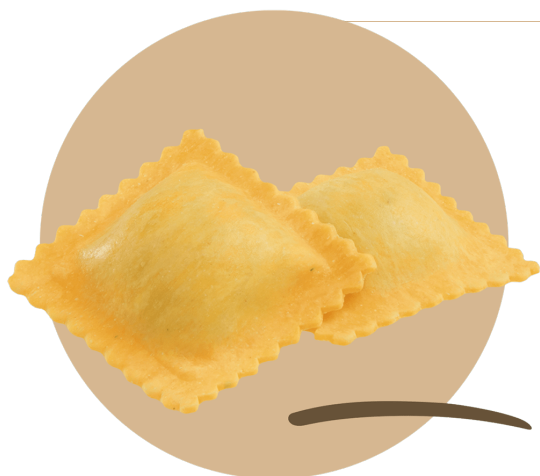




● B08



Tortellacci ricotta et épinards



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



130g

PORTION



24

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Ricotta 70%, épinards 19%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 203 – Energie kj 855 – Protéine g 9,6 –
Hydrates de carbone g 27,0 dont sucres g 2,6 – Gras g
5,8 dont les acides gras saturés g 3,8 – Fibres g 2,3 –
Sel g 0,81

Fiche technique



+/- 17,5g

POUR LES PIÈCES



25

RENDEMENT DES PORTIONS
APRÈS CUISSON



57

POURCENTAGE DE
REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE