



● 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