



● A14



Tortellacci rustiques au chevreuil



6-7'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



120g

PORTION



18

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Viande de chevreuil braisée 82% (viande de chevreuil, pulpe de tomates, céleri, carottes, oignon, huile de tournesol, vin, sel, ail, sauge, laurier, romarin, baies de genièvre et poivre), chapelure, Grana Padano DOP.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 211 – Energie kj 890 – Protéine g 15,1 –
Hydrates de carbone g 26,2 dont sucres g 1,7 – Gras g
4,1 dont les acides gras saturés g 1,8 – Fibres g 4,7 –
Sel g 1,34

Fiche technique



+/- 15g

POUR LES PIÈCES



35

RENDEMENT DES PORTIONS
APRÈS CUISSON

48

POURCENTAGE DE
REMPLISSAGE

ALTA TRADIZIONE