



C16



## Tortelli à la chicorée rouge



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



130g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Ricotta, chicorée rouge 22%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 186 - Energie kj 785 - Protéine g 9,6 - Hydrates de carbone g 25,6 dont sucres g 1,8 - Gras g 4,6 dont les acides gras saturés g 3,2 - Fibres g 2,0 - Sel g 0,78

### Fiche technique



+/- 17,5g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON

%

57

POURCENTAGE DE  
REPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE