



C26



## Tortelli aux crustacés



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



120g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Crustacés 62% (crevette argentine, homard américain, crabe), chapelure (farine de blé tendre type "0", eau, sel, levure de bière), persil, jus de citron, sel, poivre, eau, huile de graines de tournesol, amidon de riz, gélatine alimentaire d'origine animale, ail.

Peut contenir : moutarde, soja.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 247 - Energie kJ 1035 - Protéine g 13,4 - Hydrates de carbone g 22,3 dont sucres g 1,0 - Gras g 11,2 dont les acides gras saturés g 6,9 - Fibres g 1,7 - Sel g 0,78

### Fiche technique



+/- 17.5g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

57

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE