



Z341



## Tortelli avec beurre et sauge



4 ½'

TEMPS DE CUISSON



350Kg e

4 PLATS PAR CARTON

### Ingrédients des pâtes

Pâtes 57% (semoule de blé dur, oeufs, épinards déshydratés, eau), farce 43% (ricotta, mascarpone, chapelure, épinards, Grana Padano DOP, persil, sel).

### Ingrédients de la sauce

Beurre concentré 22%, amidon, sel, sauge 1.5%.  
Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 808 – Energie kcal 193 – Gras g 7,3 dont les acides gras saturés g 4,9 – Hydrates de carbone g 23,9 dont sucres g 1,5 – Fibres g 1,1 – Protéine g 7,3 – Sel g 0,86

### Préparation

Four à micro-ondes (750w): 4 ½ min barquette fermée et surgelée.

### Fiche technique

%

66

POURCENTAGE DE PÂTES

%

34

POURCENTAGE DE SAUCE

