



● B04



## Tortelli demi-lune ricotta et épinards



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



110g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Ricotta 69%, épinards 10%, Grana Padano DOP, chapelure, persil, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kj 928 - Energie kcal 220 - Gras g 6,2 dont les acides gras saturés g 4,1 - Hydrates de carbone g 27,8 dont sucres g 3,2 - Fibres g 2,5- Protéine g 12,1 - Sel g 1,08

### Fiche technique



+/- 10,5g

POUR LES PIÈCES

%

30

RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON

%

59

POURCENTAGE DE  
REPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE