



● B05



## Tortelli demi-lune vertes ricotta et épinards

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

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

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

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

 4-5'  
TEMPS DE CUISSON

 3kg e  
PAR CARTON

 110g  
PORTION

 18  
MOIS À -18°C

### Fiche technique

 +/- 10,5g  
POUR LES PIÈCES

% 30  
RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON

% 59  
POURCENTAGE DE  
REPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE