



● A14



## Tortelli rustiques au chevreuil



6-7'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



120g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Viande de chevreuil braisée 82% (viande de chevreuil, pulpe de tomates, céleri, carottes, oignon, huile de tournesol, vin, sel, ail, sauge, laurier, romarin, baies de genièvre et poivre), chapelure, Grana Padano DOP.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 211 – Energie kj 890 – Protéine g 15,1 – Hydrates de carbone g 26,2 dont sucres g 1,7 – Gras g 4,1 dont les acides gras saturés g 1,8 – Fibres g 4,7 – Sel g 1,34

### Fiche technique



+/- 15g

POUR LES PIÈCES



35

RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON

48

POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE

ALTA TRADIZIONE