



● K107



Tortellini à la mode de Bologne



3-4'

TEMPS DE CUISSON



2kg e

PAR CARTON



90g

PORTION



18

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce

Parmigiano Reggiano DOP 38%, 5 mortadelle 38%, viande de porc, huile de tournesol, noix de muscade, vin, sel, romarin, ail, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 287 - Energie kJ 1207 - Protéine g 14,6 - Hydrates de carbone g 34,1 dont sucres g 1,1 - Gras g 9,8 dont les acides gras saturés g 6,4 - Fibres g 2,1 - Sel g 0,73

Fiche technique



da 1,9 a 1,95 g

POUR LES PIÈCES



da 17 a 19 mm

LONGUEUR D'UNE PIÈCE



da 17 a 19 mm

HAUTEUR D'UNE PIÈCE



35

RENDEMENT DES PORTIONS
APRÈS CUISSON

63

POURCENTAGE DE PÂTES



37

POURCENTAGE DE
REMPLEISSAGE