



Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Parmigiano Reggiano AOP 19% (lait, sel, présure), ricotta (sérum de lait, lait, sel), pain (farine de blé tendre de type « 0 », eau, huile de graines de tournesol, poudre de lait écrémé, levure de bière, sel, farine de blé malté), crème, gélatine alimentaire d'origine animale, sel.

Peut contenir : moutarde, soja.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 924 – Energie kcal 220 – Gras g 7,4 dont les acides gras saturés g 4,8 – Hydrates de carbone g 25,3 dont sucres g 1,3 – Fibres g 1,1 – Protéine g 12,5 – Sel g 1,0

Triangoletti au fromage Parmigiano Reggiano

MIN	3'	PAR CARTON	2kg ?
TEMPS DE CUISSON			PAR CARTON
100g PORTION	18 MOIS À -18°C		

Fiche technique

1pz	8,4g POUR LES PIÈCES	da 40 a 50 mm LONGUEUR D'UNE PIÈCE
		%
da 40 a 45 mm HAUTEUR D'UNE PIÈCE	26 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON	

%	40 POURCENTAGE DE PÂTES	%	60 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE
---	-------------------------	---	-------------------------------

