



● K137



# Triangoletti au fromage Parmigiano Reggiano



3'

TEMPS DE CUISSON



2kg e

PAR CARTON



110g

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 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

## Fiche technique



da 10 a 12 g

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



EMBALLAGE: 10 BARQUETTES DE 24 PIÈCES CAD