



SURGITAL®

K141



## Bauletti® au mijoté de boeuf et vin Barolo DOCG

### Ingrédients des pâtes

semoule de blé dur, œufs de poules élevées au sol 29 %.

### Ingrédients de la farce

Viande de boeuf 60%, eau, vin Barolo DOCG 6%, amidon de riz, huile d'olive extra-vierge, oignon, céleri, carottes, sel, gélatine alimentaire de origine animale, ail, laurier, romarin, sel.

Peut contenir: moutarde, soja, sulfites.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 236 – Energie kJ 989 – Protéine g 17 – Hydrates de carbone g 18,5 dont sucres g 1,4 – Gras g 10,2 dont les acides gras saturés g 4,3 – Fibres g 1,4 – Sel g 1,1

### Smaltimento

 MIN	5'	TEMPS DE CUISSON
 PAR CARTON	2kg ?	
 PORTION	110g	
 MOIS À -18°C	18	

### Fiche technique

 1pz	da 18 a 23 g	da 40 a 50 mm
	POUR LES PIÈCES	LONGUEUR D'UNE PIÈCE
 %	da 55 a 65 mm	20
	HAUTEUR D'UNE PIÈCE	RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
 %	38	62
	POURCENTAGE DE PÂTES	POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 8 BARQUETTES DE 12 PIÈCES CAD

