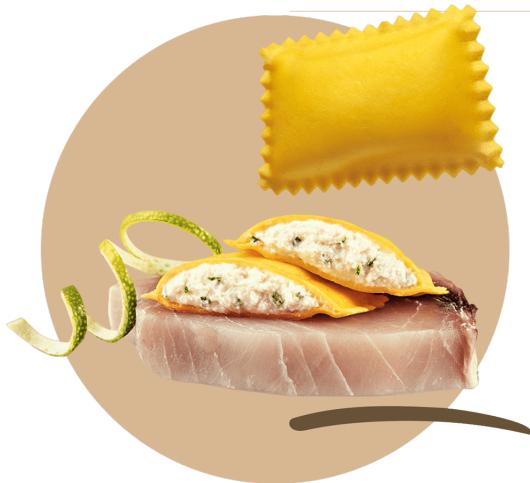




SURGITAL®

K136



## Bauletti avec espadon e citron vert

MIN  
5'  
TEMPS DE CUISSON

CARTON  
2kg ?  
PAR CARTON

110g  
PORTION

MOIS À -18°C  
18

### Fiche technique

1pz  
da 18 a 23 g  
POUR LES PIÈCES

CARTON  
da 40 a 50 mm  
LONGUEUR D'UNE PIÈCE

da 55 a 65 mm  
HAUTEUR D'UNE PIÈCE

%  
20  
RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

%  
38  
POURCENTAGE DE PÂTES

%  
62  
POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE



DIVINE  
CREAZIONI

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Espadon 55%, ricotta, chapelure, jus de citron vert, sel, zeste de citron vert.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 905 – Energie kcal 216 – Gras g 9,3  
dont les acides gras saturés g 4,8 – Hydrates de carbone g 18,8 dont sucres g 3,1 – Fibres g 0,91 – Protéine g 13,8 – Sel g 1,2

EMBALLAGE: 8 BARQUETTES DE 12 PIÈCES CAD