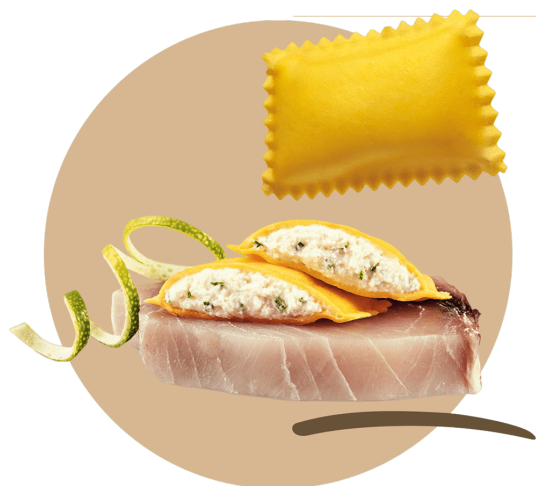




● K136



Bauletti avec espadon e citron vert



5'

TEMPS DE CUISSON



2kg ?

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

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

Fiche technique



da 18 a 23 g

POUR LES PIÈCES



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
REPLISSAGE

EMBALLAGE: 8 BARQUETTES DE 12 PIÈCES CAD