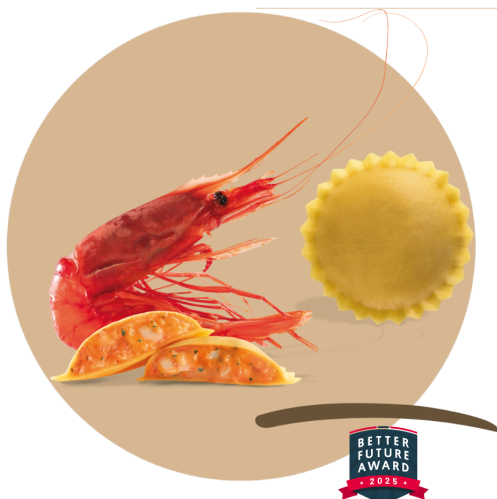




● K143



## Bottoni aux crevettes rouges

**3-4'**

TEMPS DE CUISSON

**2kg ?**

PAR CARTON

**90g**

PORTION

**18**

MOIS À -18°C

### Ingrédients (pâtes)

Semoule de blé dur, œufs de poules élevées au sol 29%

### Ingrédients

Bisque de crevettes rouges 60%, crevettes rouges 29%, chapelure, gélatine alimentaire d'origine animale, cerfeuil, poivre.

Peut contenir : moutarde, soja.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Énergie kcal 160 – Énergie kJ 674 – Protéines g 10 – Glucides g 21,5 dont sucres g 1,4 – Graisses g 3,5 dont acides gras saturés g 0,63 – Fibres g 1,0 – Sel g 0,92

### Élimination

### Fiche technique

**17 - 18 g**

POUR LES PIÈCES

**5,2 cm**

LONGUEUR D'UNE PIÈCE

**5,2 cm**

HAUTEUR D'UNE PIÈCE

**15**

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

**33**

POURCENTAGE DE PÂTES

**67**

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE



EMBALLAGE : 7 plateaux de 16 pièces.