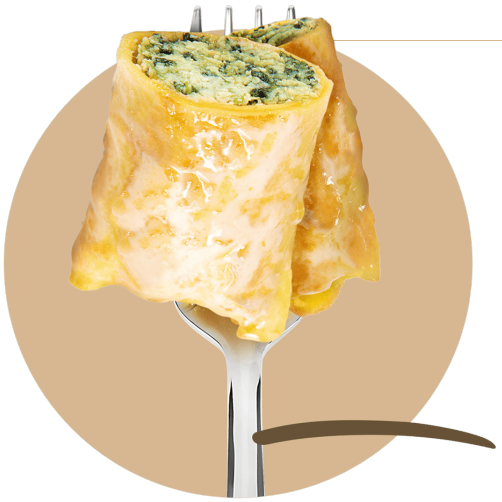
Z307



Cannelloni avec béchamel

4 ½'	1,32Kg
TEMPS DE CUISSON	

Ingrédients des pâtes

Pâtes aux oeufs 36% (semoule de blé dur, oeufs, eau), farce 64% (ricotta 66%, épinards en branches 22%, chapelure, Grana Padano AOP, sel).

Ingrédients de la sauce béchamel

Lait entier, farine de blé tendre, beurre, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 604 – Energie kcal 145 – Gras g 8,2 dont les acides gras saturés g 4,0 – Hydrates de carbone g 11,6 dont sucres g 0,9 – Fibres g 1,3 – Protéine g 5,5 – Sel g 1,02

Préparation

Four à micro-ondes (750w): **4 ½ min** barquette fermée et surgelée.

Fiche technique

%	%
55	45
POURCENTAGE DE PÂTES	POURCENTAGE DE SAUCE