



V106



Cannelloni ricotta et épinards avec béchamel – Linea Catering

Ingrédients des pâtes

Pâtes aux oeufs 37% (semoule de blé dur, oeufs, eau, sel), farce 63% (ricotta 66%, épinards en branches 22%, Grana Padano AOP, chapelure, sel).

Ingrédients de la sauce

Pulpe de tomates, oignon, huile d'olive vierge extra, sel. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

Ingrédients de la sauce béchamel

Lait entier, farine de blé tendre, margarine végétale, beurre, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 536 – Energie kcal 128 – Gras g 6,8 dont les acides gras saturés g 4,3 – Hydrates de carbone g 11 dont sucres g 2,2 – Fibres g 1,7 – Protéine g 5,1 – Sel g 1,2

Préparation

Four traditionnel (180°C): 1 h
Four ventilé (180°C): 30-35 min



2kg ?

2 PLATEAUX PAR CARTON

Fiche technique

%

45

POURCENTAGE DE PÂTES

%

55

POURCENTAGE DE SAUCE

fiordiprimi