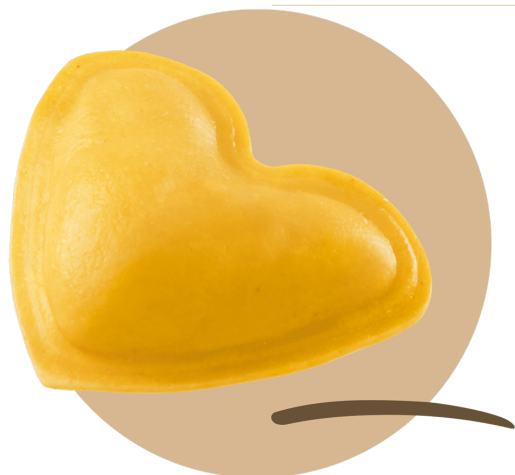




● B13

## Cuori au fromage



### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

### Ingrédients de la farce

Ricotta, fromages 42% (Taleggio DOP, Grana Padano DOP, robiola, Edamer), chapelure, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1088 – Energie kcal 259 – Gras g 10,4 dont les acides gras saturés g 6,2 – Hydrates de carbone g 26,1 dont sucres g 1,9 – Fibres g 2,3 – Protéine g 14,2 – Sel g 0,90



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



135g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Fiche technique



+/- 16,7g

POUR LES PIÈCES

%

20

RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

%

54

POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE