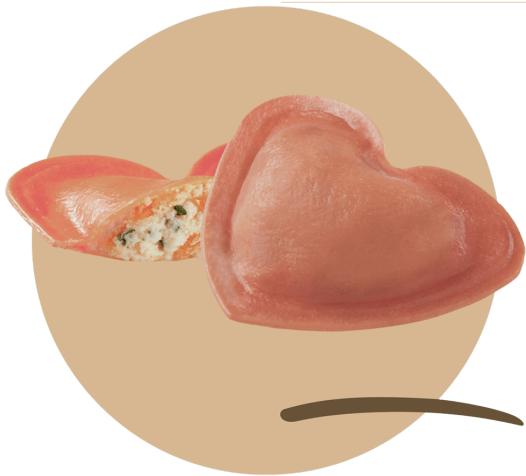




C31



Cuori rouges à la mozzarella di bufala campana, tomate et basilic

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, tomates déshydratées, eau, jus de betterave rouge déshydratée.

Ingrédients de la farce

Ricotta au lait de bufflonne, Mozzarella au lait de bufflonne de Campanie DOP 25%, tomate 20%, chapelure, basilic 2%, huile d'olive vierge extra, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 945 – Energie kcal 225 – Gras g 9,1 dont les acides gras saturés g 6,3 – Hydrates de carbone g 24,8 dont sucres g 3,3 – Fibres g 2,5 – Protéine g 9,8 – Sel g 0,73

MIN	4-5'	3kg ?
TEMPS DE CUISSON		PAR CARTON
1pz	135g	24
PORTION		MOIS À -18°C

Fiche technique

1pz	+/‐ 16,7g	20
POUR LES PIÈCES		RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
%	54	POURCENTAGE DE REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE