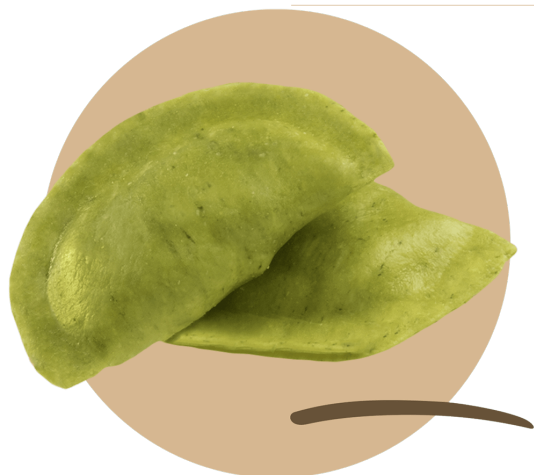




B05



Mezzelune vertes ricotta et épinards



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



105g

PORTION



18

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Ricotta 69%, épinards 10%, Grana Padano DOP, chapelure, persil, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 220 – Energie kJ 928 – Protéine g 12,1 – Hydrates de carbone g 27,8 dont sucres g 3,2 – Gras g 6,2 dont les acides gras saturés g 4,1 – Fibres g 2,5 – Sel g 1,08

Fiche technique



+/- 10,5g

POUR LES PIÈCES

%

30

RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

%

59

POURCENTAGE DE
REMPLISSAGE

ALTA TRADIZIONE