



C10



## Giganti aux cèpes



6-7'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



130g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Ricotta, mélange de champignons 25% (cèpes, champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, pholiotas changeantes), Grana Padano DOP, chapelure, cèpes 1,5%, sel, cèpes en poudre, huile de tournesol, persil, ail.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1021 – Energie kcal 241 – Gras g 2,0 dont les acides gras saturés g 1,7 – Hydrates de carbone g 40,9 dont sucres g 2,0 – Fibres g 4,0 – Protéine g 12,9 – Sel g 0,56

### Fiche technique



+/- 26g

POUR LES PIÈCES

%

40

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

45

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE