



## Giganti aux cèpes

6-7'  
TEMPS DE CUISSON

MIN

3kg ?  
PAR CARTON

130g  
PORTION

POT

24  
MOIS À -18°C

CALENDAR

### 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, pholiotes changeantes), Grana Padano DOP, chapelure, cèpes 1,5%, sel, cèpes en poudre, huile de tournesol, persil, ail.

### Fiche technique

+/- 26g  
POUR LES PIÈCES

PZ

%

40  
RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

%

45

POURCENTAGE DE  
REMPISSAGE



### 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