



## Giganti noirs au saumon

MIN

6-7'  
TEMPS DE CUISSON

3kg ?  
PAR CARTON

PZ

130g  
PORTION

CALENDAR

18  
MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Ricotta, saumon fumé 22,5 %, chapelure, Grana Padano DOP, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1005 – Energie kcal 239 – Gras g 6,5 dont les acides gras saturés g 3,7 – Hydrates de carbone g 30,8 dont sucres g 2,7 – Fibres g 1,9 – Protéine g 13,3 – Sel g 0,83

### Fiche technique

PZ

+/- 26g  
POUR LES PIÈCES

%

40  
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

46  
POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

