



C09



## Giganti ricotta et blettes



6-7'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



130g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Ricotta 60%, blette 17%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1117 – Energie kcal 265 – Gras g 7,0  
dont les acides gras saturés g 4,1 – Hydrates de carbone g 36,5 dont sucres g 3,1 – Fibres g 2,0 – Protéine g 13,0 – Sel g 0,73

### Fiche technique



+/- 26g

POUR LES PIÈCES

%

40

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

45

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE