



B15



## Grantortellone® ricotta et épinards



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



135g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Ricotta 70%, épinards 17%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 949 – Energie kcal 225 – Gras g 6,2  
dont les acides gras saturés g 3,6 – Hydrates de  
carbone g 31,4 dont sucres g 1,8 – Fibres g 2,0 –  
Protéine g 10,0 – Sel g 0,78

### Fiche technique



+/- 15,3g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

%

48 circa

POURCENTAGE DE PÂTES

%

52 circa

POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE