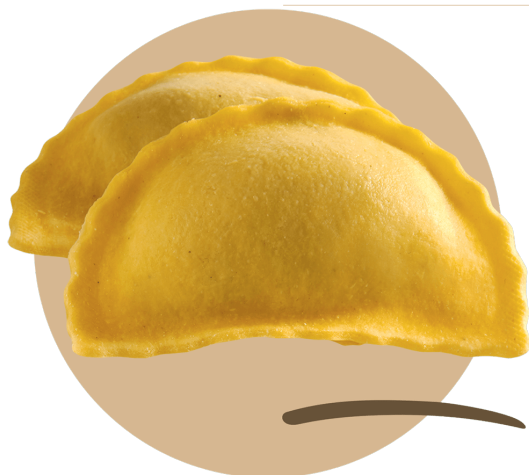




C15



Panzerotti aux cèpes



5-6'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



115g

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 32% (champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, pholiotas changeantes), chapelure, Grana Padano DOP, cèpes 2%, sel, cèpes en poudre, huile de tournesol, ail.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 761 – Energie kcal 181 – Gras g 4,4 dont les acides gras saturés g 2,6 – Hydrates de carbone g 26,6 dont sucres g 2,1 – Fibres g 2,9 – Protéine g 7,2 – Sel g 0,60

Fiche technique



+/- 22g

POUR LES PIÈCES

%

15

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

60

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE