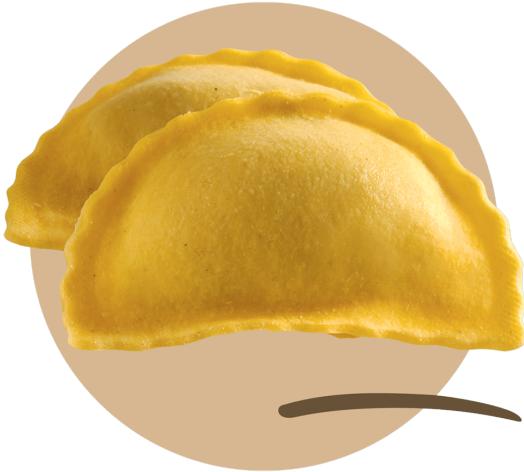




SURGITAL®

C15



Panzerotti aux cèpes

MIN

5-6'
TEMPS DE CUISSON

MAX

3kg ?
PAR CARTON

MIN

115g
PORTION

MAX

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, pholiotes changeantes), chapelure, Grana Padano DOP, cèpes 2%, sel, cèpes en poudre, huile de tournesol, ail.

Fiche technique

1pz

+/- 22g
POUR LES PIÈCES

%

15

RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

%

60
POURCENTAGE DE
REMPISSAGE

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

