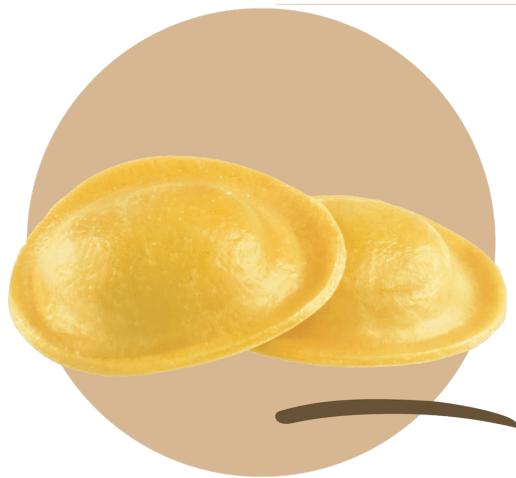




C25



## Petites lunes à la truffe

MIN  
4-5'  
TEMPS DE CUISSON

CARTON  
3kg ?  
PAR CARTON

120g  
PORTION

MOIS À -18°C  
24

### Fiche technique

1pz  
+/-. 8,3g  
POUR LES PIÈCES

%  
20  
RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISISON

%  
48  
POURCENTAGE DE  
REMPLEISSAGE



### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Ricotta, truffe 8%, Parmigiano Reggiano DOP, lait entier, fromage, chapelure, sel, arôme.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1040 – Energie kcal 247 – Gras g 6,8  
dont les acides gras saturés g 4,1 – Hydrates de carbone g 33,7 dont sucres g 1,8 – Fibres g 1,7 – Protéine g 11,9 – Sel g 0,58