



● K117



Quadrelli à la viande « Chianina » et pleurottes du panicaud

Description

Cette farce provient d'un remplissage de deux ingrédients précieux: la viande de boeuf « chianina » et les pleurottes du panicaud. Le pleurote du roi est un rare champignon méditerranéen, son goût agréable exalte le fameux bœuf Chianina, résultant uniquement des bovins de la Vallée de Chiana.

Ingrédients de la farce

Viande bovine de race Chianina 55%, bouillon de viande bovine, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, chapelure, pleurotes du panicaud braisés 4%, oeufs de poules élevées au sol, huile de tournesol, vin rouge, ail, persil, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 216 – Energie kJ 911 – Protéine g 16,9 – Hydrates de carbone g 37,9 dont sucres g 0,9 – Gras g 5,9 dont les acides gras saturés g 2,7 – Fibres g 2,8 – Sel g 1,44


4-5'
TEMPS DE CUISSON


2kg ?
A CARTONE


120g
PORTION


18
MOIS À -18°C



Fiche technique


da 12 a 16 g
POUR LES PIÈCES


da 42 a 52 mm
LONGUEUR D'UNE PIÈCE


da 45 a 55 mm
HAUTEUR D'UNE PIÈCE

%
20
RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

%
45
POURCENTAGE DE PÂTES

%
55
POURCENTAGE DE
REMPLEMENT