



SURGITAL®

K117



Description

Cette farce provient d'un remplissage de deux ingrédients précieux: la viande de bœuf « chianina » et les pleurottes du panicaut. 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.

Ingédients de la farce

Viande bovine de race Chianina 55%, bouillon de viande bovine, ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, chapelure, pleurotes du panicaut braisés 4%, œufs 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

Quadrelli à la viande « Chianina » et pleurottes du panicaut

MIN	2kg ?
4-5'	A CARTONE
TEMPS DE CUISSON	
120g	18
PORTION	MOIS À -18°C



Fiche technique

da 12 a 16 g	da 42 a 52 mm
POUR LES PIÈCES	LONGUEUR D'UNE PIÈCE
%	%
da 45 a 55 mm	RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
HAUTEUR D'UNE PIÈCE	20
%	
45	POURCENTAGE DE PÂTES
	55
	POURCENTAGE DE REMPLISSAGE