K117

Quadrelli à la viande “Chianina” et pleurottes du panicaut

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

Description

Cette farce provient d’un remplissage de deux ingrédients précieux: la viande de boeuf “chianina” et lespleurottes 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.

Ingrédients de la farce

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

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 REMPLISSAGE