



## Raviolotti à la morue

	4-5' TEMPS DE CUISSON		2kg ? PAR CARTON
	110g PORTION		18 MOIS À -18°C

### Description

De la morue provenant des mers du Nord de l'Europe pour 69% de la farce. À ne pas confondre avec le stockfisch (qui est séché au soleil, alors que la morue est conservée dans le sel), les filets de morues sont déjà dessalés, dépouillés et complètement désarêtés. Ils sont braisés dans du lait et mélangés avec de la farine de maïs blanc, plus délicate et précieuse que la jaune. Cette association est souvent utilisée pour le poisson. Elle donne de la consistance et rend la farce crémeuse et plus savoureuse.

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

### Ingrédients de la farce

Morue 69%, lait, farine de maïs blanc, persil, huile d'olive vierge extra, oignon, ail, sel, poivre.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 732 – Energie kcal 173 – Gras g 3,0 dont les acides gras saturés g 0,76 – Hydrates de carbone g 22,2 dont sucres g 1,5 – Fibres g 1,1 – Protéine g 14,4 – Sel g 1,2

### Fiche technique

	da 18 a 23 g POUR LES PIÈCES		da 48 a 52 mm LONGUEUR D'UNE PIÈCE
	da 65 a 75 mm HAUTEUR D'UNE PIÈCE		18 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
	38 POURCENTAGE DE PÂTES		62 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 8 BARQUETTES DE 12 PIÈCES CAD

