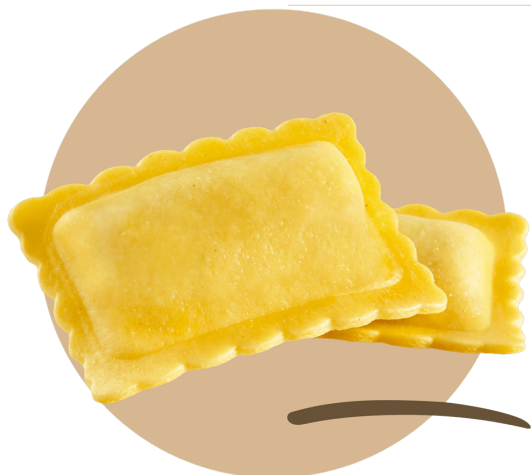




C28



## Rettangoli au mérrou



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



110g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Mérrou braisé 38%, ricotta, poisson blanc, chapelure, huile d'olive vierge extra, échalote, persil, ciboulette, sel, poivre.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 186 – Energie kJ 786 – Protéine g 12,2 – Hydrates de carbone g 25,0 dont sucres g 1,2 – Gras g 3,8 dont les acides gras saturés g 1,6 – Fibres g 1,6 – Sel g 0,93

### Fiche technique



+/- 11.1g

POUR LES PIÈCES

%

20

RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

%

54

POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE

ALTA TRADIZIONE