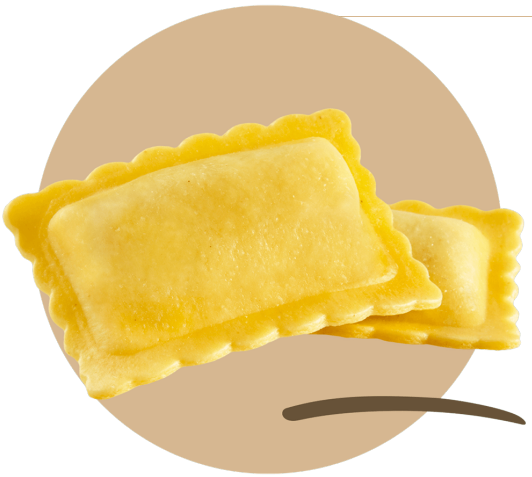
C28



Rettangoli au mérou

4-5'
TEMPS DE CUISSON

3kg e

110g
PORTION

18
MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Mérou 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

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE