



## Rettangoli au saumon et à l'aneth

4-5'  
TEMPS DE CUISSON

MIN

3kg ?  
PAR CARTON

110g  
PORTION

10g

18  
MOIS À -18°C

10g



### Fiche technique

+/- 11.1g  
POUR LES PIÈCES

10g

20  
%

RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISISON

54  
POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE

54

### Ingédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau, tomate déshydratée, jus de betterave rouge déshydratée.

### Ingédients de la farce

Ricotta, saumon 14%, mascarpone, saumon fumé 8%, chapelure, huile de tournesol, sel, aneth, échalote, poivre.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 216 – Energie kJ 909 – Protéine g 10,2 – Hydrates de carbone g 29,4 dont sucres g 2,7 – Gras g 6,0 dont les acides gras saturés g 3,5 – Fibres g 1,7 – Sel g 0,60