C27

Rettangoli au saumon et à l'aneth

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, tomate déshydratée, jus de betterave rouge déshydratée.

Ingrédients de la farce

Ricotta, saumon 14%, mascarpone, saumon fumé 8%, chapelure, huille 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

Fiche technique

+/- 11.1g
POUR LES PIÈCES

20
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

54
POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE