



E15



## Tagliatelle rustiques aux œufs

### Ingrédients

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

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 309 – Energie kJ 1309 – Protéine g 12,7 – Hydrates de carbone g 55,5 dont sucres g 3,0 – Gras g 3,4 dont les acides gras saturés g 1,0 – Fibres g 3,0 – Sel g 0,55

MIN	2-3'		2kg ?
TEMPS DE CUISSON			PAR CARTON
	105g		24
PORTION			MOIS À -18°C

### Fiche technique

1pz	+/- 35g	10mm
POUR LES PIÈCES		HAUTEUR D'UNE PIÈCE
%	65	
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON		

