



## Tortellacci au sanglier

MIN

4-5'  
TEMPS DE CUISSON

MAX

3kg ?  
PAR CARTON

PZ

125g  
PORTION

CALENDAR

18  
MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

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

### Ingrédients de la farce

Viande de sanglier braisée 82% (viande de sanglier, pulpe de tomates, huile de graines de tournesol, vin, oignon, céleri, carottes, ail, sauge, laurier, romarin, baies de genièvre), chapelure, sel, poivre, pommes de terre, Parmigiano Reggiano DOP et fromage.

### Fiche technique

PZ

+/- 15g  
POUR LES PIÈCES

%

25  
RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

%

49  
POURCENTAGE DE  
REMPISSAGE

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 232 – Energie kJ 979 – Protéine g 17,7 – Hydrates de carbone g 28,4 dont sucres g 1,4 – Gras g 4,1 dont les acides gras saturés g 1,2 – Fibres g 5,5- Sel g 1,15

