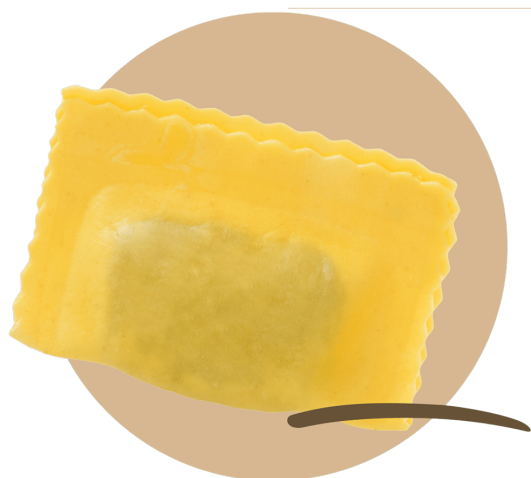




● A15



Tortellacci au sanglier

**4-5'**

TEMPS DE CUISSON

**3kg ?**

PAR CARTON

**125g**

PORTION

**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.

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

Fiche technique

**+/- 15g**

POUR LES PIÈCES

%**25**RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON**%****49**POURCENTAGE DE
REMPLISSAGE

ALTA TRADIZIONE