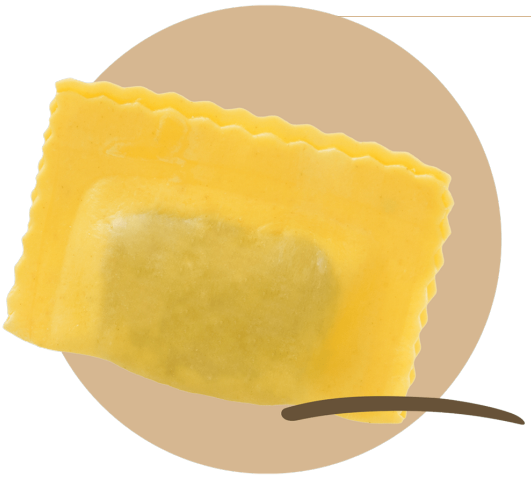
A15



Tortelli au sanglier

4-5'
TEMPS DE CUISSON

3kg e

120g
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

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE