



C26



Tortelli aux crustacés



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



120g

PORTION



18

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Crustacés 62% (crevette argentine, homard américain, crabe), chapelure (farine de blé tendre type « 0 », eau, sel, levure de bière), persil, jus de citron, sel, poivre, eau, huile de graines de tournesol, amidon de riz, gélatine alimentaire d'origine animale, ail.

Peut contenir : moutarde, soja.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 247 – Energie kJ 1035 – Protéine g 13,4 – Hydrates de carbone g 22,3 dont sucres g 1,0 – Gras g 11,2 dont les acides gras saturés g 6,9 – Fibres g 1,7 – Sel g 0,78

Fiche technique



+/- 17.5g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

%

57

POURCENTAGE DE
REMPLISSAGE

ALTA TRADIZIONE