



SURGITAL®

C26



Tortelli aux crustacés

MIN

4-5'
TEMPS DE CUISSON

MAX

120g
PORTION

MAX

3kg ?
PAR CARTON

MIN

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.

Fiche technique

1pz

+/- 17.5g
POUR LES PIÈCES

%

25
RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

%

57
POURCENTAGE DE
REMPISSAGE

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

