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

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE