



Z341



Tortelli avec beurre et sauge

MIN

4 ½'
TEMPS DE CUISSON350Kg ?
4 PLATS PAR CARTON

Ingrédients des pâtes

Pâtes 57% (semoule de blé dur, oeufs, épinards déshydratés, eau), farce 43% (ricotta, mascarpone, chapelure, épinards, Grana Padano DOP, persil, sel).

Ingrédients de la sauce

Beurre concentré 22%, amidon, sel, sauge 1.5%. Grana Padano AOP râpé pour garnir le plat.

Fiche technique

%

66
POURCENTAGE DE PÂTES

%

34
POURCENTAGE DE SAUCE

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 808 – Energie kcal 193 – Gras g 7,3 dont les acides gras saturés g 4,9 – Hydrates de carbone g 23,9 dont sucres g 1,5 – Fibres g 1,1 – Protéine g 7,3 – Sel g 0,86

Préparation

Four à micro-ondes (750w): 4 ½ min barquette fermée et surgelée.