



Tortelli avec mozzarella au lait de bufflonne de campanie, tomates et basilic

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Ricotta de bufflonne, mozzarella au lait de bufflonne de Campanie DOP 24%, tomate 20%, pain, basilic 2%, sel, huile d'olive vierge extra, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 225 – Energie kJ 945 – Protéine g 9,8 – Hydrates de carbone g 24,8 dont sucres g 3,3 – Gras g 9,1 dont les acides gras saturés g 6,3 – Fibres g 2,5 – Sel g 0,73

MIN
4-5'
TEMPS DE CUISSON

kg ?
3kg
PAR CARTON

140g
PORTION

MOIS À -18°C
24



Fiche technique

+/- 17,5g
POUR LES PIÈCES

%
25
RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

%
57
POURCENTAGE DE
REMPLEISSAGE