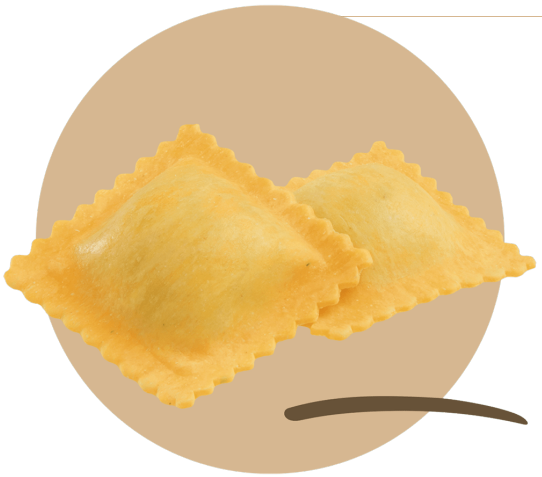
C37



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

4-5'
TEMPS DE CUISSON

3kg
PAR CARTON

130g
PORTION

24
MOIS À -18°C

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

Fiche technique

+/- 17,5g
POUR LES PIÈCES

25
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

57
POURCENTAGE DE REMPLISSAGE