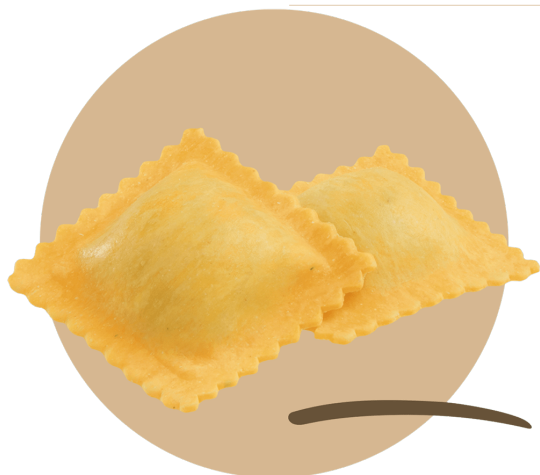




C49



Tortelli aux saveurs de la mer



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

Poisson 53% (limande et/ou brotula), ricotta (sérum de lait, lait, sel), crevette rose 12,5%, chapelure (farine de blé tendre type « 0 », eau, sel, levure de bière), mascarpone (crème de lait, correcteur d'acidité : acide citrique), crevette argentine 2%, jus de citron, persil, huile de graines de tournesol, sel, poivre, ail.

Peut contenir : mollusques, 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

ALTA TRADIZIONE