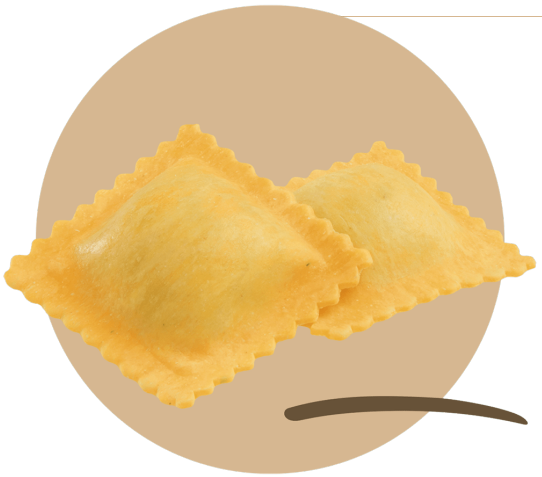
C49



# Tortelli aux saveurs de la mer

| | |
|---|---|
| 4-5' TEMPS DE CUISSON | 3kg e 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 | |

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE