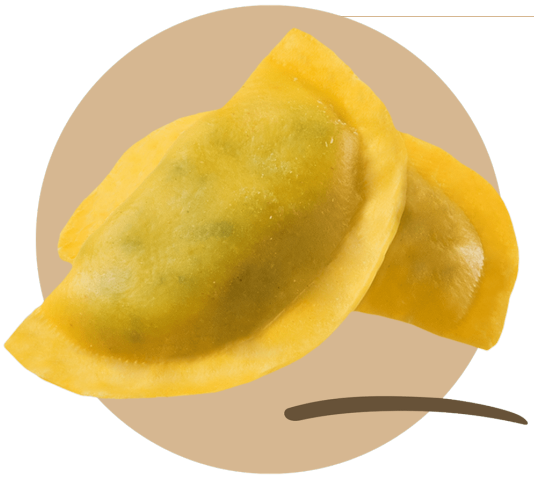
B04



Tortelli demi-lune ricotta et épinards

4-5'
TEMPS DE CUISSON

3kg e

110g
PORTION

18
MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Ricotta 69%, épinards 10%, Grana Padano DOP, chapelure, persil, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 928 – Energie kcal 220 – Gras g 6,2 dont les acides gras saturés g 4,1 – Hydrates de carbone g 27,8 dont sucres g 3,2 – Fibres g 2,5- Protéine g 12,1 – Sel g 1,08

Fiche technique

+/- 10,5g
POUR LES PIÈCES

30
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

59
POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE