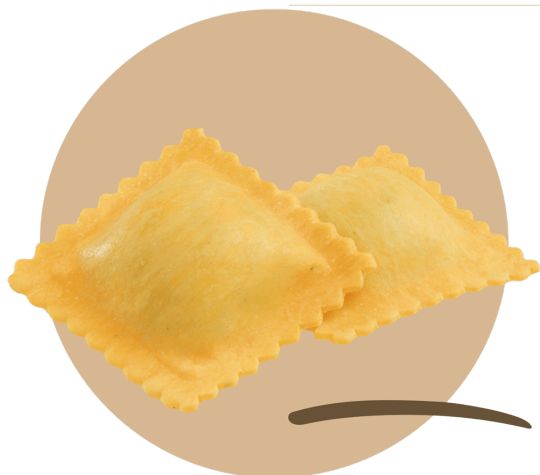




C24



Tortelli à la courge



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



140g

PORTION



18

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Doubeurre 70%, Parmigiano Reggiano DOP, chapelure, fromage, sucre, biscuit « amaretto », sel, noix de muscade.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 215 – Energie kJ 909 – Protéine g 8,9 – Hydrates de carbone g 37,8 dont sucres g 1,7 – Gras g 2,3 dont les acides gras saturés g 1,7 – Fibres g 3,8 – Sel g 0,33

Fiche technique



+/- 17,5g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

57

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE