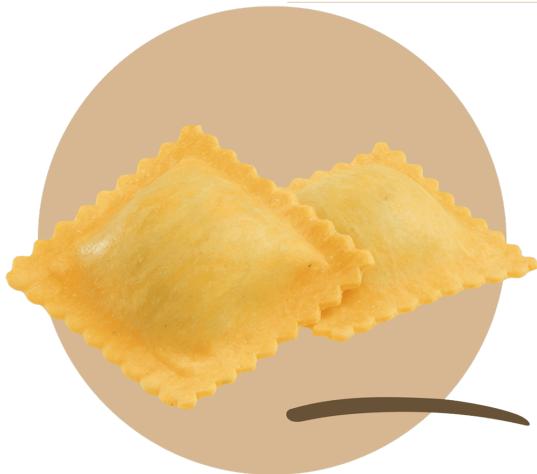




SURGITAL®

C24



## Tortelli à la courge

MIN

4-5'  
TEMPS DE CUISSON

MAX

3kg ?  
PAR CARTON

MIN

140g  
PORTION

MAX

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

1pz

+/- 17,5g  
POUR LES PIÈCES

%

25  
RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

%

57  
POURCENTAGE DE  
REMPISSAGE

