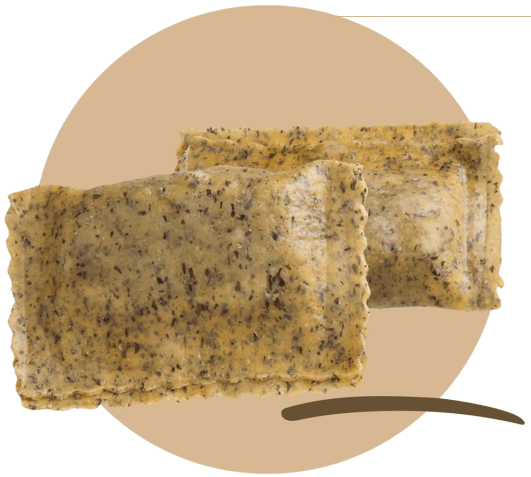
A14



Tortelli rustiques au chevreuil

6-7'
TEMPS DE CUISSON

3kg e

120g
PORTION

18
MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Viande de chevreuil braisée 82% (viande de chevreuil, pulpe de tomates, céleri, carottes, oignon, huile de tournesol, vin, sel, ail, sauge, laurier, romarin, baies de genièvre et poivre), chapelure, Grana Padano DOP.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 211 – Energie kJ 890 – Protéine g 15,1 – Hydrates de carbone g 26,2 dont sucres g 1,7 – Gras g 4,1 dont les acides gras saturés g 1,8 – Fibres g 4,7 – Sel g 1,34

Fiche technique

+/- 15g
POUR LES PIÈCES

35
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

48
POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE