



A02



Tortellini bolognais

<td>3-4' TEMPS DE CUISSON</td> <td><td>3kg ? PAR CARTON</td></td>	3-4' TEMPS DE CUISSON	<td>3kg ? PAR CARTON</td>	3kg ? PAR CARTON
<td>120g PORTION</td> <td><td>18 MOIS À -18°C</td></td>	120g PORTION	<td>18 MOIS À -18°C</td>	18 MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Mortadelle, Parmigiano Reggiano DOP, viande de porc, chapelure, huile de tournesol, vin, sel, épices, ail et romarin.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 287 – Energie kJ 1207 – Protéine g 14,6 – Hydrates de carbone g 34,1 dont sucres g 1,1 – Gras g 9,8 dont les acides gras saturés g 6,4 – Fibres g 2,1 – Sel g 0,73

Fiche technique

<td>+/- 3.2g POUR LES PIÈCES</td> <td><td>40 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON</td></td>	+/- 3.2g POUR LES PIÈCES	<td>40 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON</td>	40 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
<td>32 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE</td> <td></td> <td></td>	32 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE		

