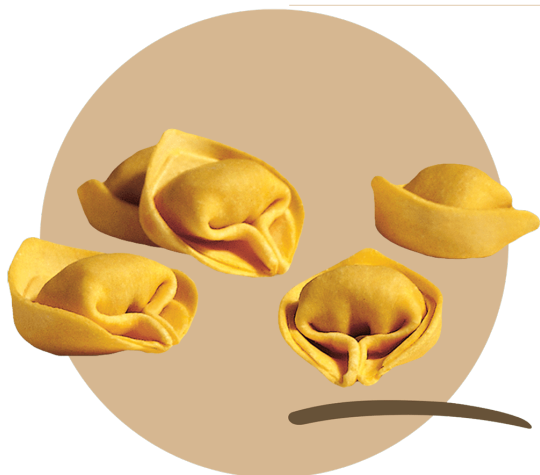




A02



## Tortellini bolognais



3-4'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



120g

PORTION



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



+/- 3.2g

POUR LES PIÈCES

%

40

RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

%

32

POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE

ALTA TRADIZIONE