K107

# Tortellini à la mode de Bologne

| | |
|---|---|
| 3-4' TEMPS DE CUISSON | 2kg e PAR CARTON |
| 90g PORTION | 18 MOIS À -18°C |

## Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs de poules élevées au sol.

## Ingrédients de la farce

Parmigiano Reggiano DOP 38%, 5 mortadelle 38%, viande de porc, huile de tournesol, noix de muscade, vin, sel, romarin, ail, poivre.

## 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

| | |
|---|---|
| da 1,9 a 1,95 g POUR LES PIÈCES | da 17 a 19 mm LONGUEUR D'UNE PIÈCE |
| da 17 a 19 mm HAUTEUR D'UNE PIÈCE | 35 % RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON |
| 63 % POURCENTAGE DE PÂTES | 37 % POURCENTAGE DE REMPLISSAGE |