



P509



#### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs, eau.

#### Ingrédients de la farce

Ricotta (67%), épinards (10%), chapelure, Grana Padano DOP, persil, sel.

#### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 216 – Energie kJ 912 – Protéine g 9,5 – Hydrates de carbone g 31,8 dont sucres g 1,7 – Gras g 5,7 dont les acides gras saturés g 1,1 – Fibres g 1,8 – Sel g 0,55

#### Préparation

En eau bouillante: **1,30 min**

À la poêle: **4 min**

Four à micro-ondes (750w): **3/4 min**

Au four à vapeur (100°C): **2 min**

Au cuiseur à pâtes: **2 min**

## Tortelloni ricotta et épinard précuit



1kg ?  
PAR EMBALLAGE



200g  
PORTION



24  
MOIS À -18°C



#### Fiche technique



7,7 (+/-2) g  
POUR LES PIÈCES



10  
RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUSSION



70 (+/-5)  
POURCENTAGE DE PÂTES



30 (+/-5)  
POURCENTAGE DE  
REMPLEISSAGE