K137

Triangoletti au fromage Parmigiano Reggiano

3' TEMPS DE CUISSON	2kg e PAR CARTON
110g PORTION	18 MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Fromage Parmigiano Reggiano DOP 20%, ricotta, lait frais entier pasteurisé, eau, pain, fromage mascarpone, fécule de pomme de terre, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 924 – Energie kcal 220 – Gras g 7,4 dont les acides gras saturés g 4,8 – Hydrates de carbone g 25,3 dont sucres g 1,3 – Fibres g 1,1 – Protéine g 12,5 – Sel g 1,0

Fiche technique

da 10 a 12 g POUR LES PIÈCES	da 40 a 50 mm LONGUEUR D'UNE PIÈCE
da 40 a 45 mm HAUTEUR D'UNE PIÈCE	26 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
40 POURCENTAGE DE PÂTES	60 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 10 BARQUETTES DE 24 PIECÈS CAD