

Tortelloni Ricotta Epinards +/- 6gr

Réf : 12790

Fournisseur : PATRIGEL

| | | |
|-----------------------|-----------------------------------|--------------------|
| Origine / Fabrication | Origine Italie | |
| Conditionnement | Carton de 3 sachets de 160 pièces | Carton de 3.000 kg |

| | |
|------------------------------|---|
| Liste des ingrédients | farine de blé tendre, 20,2% ricotta (lactoserum, lait, correcteur d'acidité: E270), 13% oeufs de poules élevées au sol, 8,1% épinards, eau, semoule de blé dur, chapelure (farine de blé tendre, eau, sel, levure), flocons de pommes de terre (pommes de terre), fromage râpé lait, sel, présure ; conservateur : E1105 (oeuf), sel, fibre végétale (pois, carotte, psyllium), noix de muscade, paprika doux |
| Informations complémentaires | Pâtes fraîches aux oeufs 35% farce surgelée Absence d'OGM Dimension : L 3.6 x l 3.0 x H 1.5cm |
| Allergènes | Céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : crustacés, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleri, sésame, moutarde, sulfites, lupin |

| | |
|--|---|
| Conditions de conservations | Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé |
| Durée de vie estimée après décongélation | 24h entre 0°C et 4°C |
| Recommandations de mise en oeuvre | Porter de l'eau salée à ébullition, verser les pâtes encore surgelées et, après la reprise de l'ébullition, laisser cuire pendant 4 à 5 minutes, égoutter et assaisonner selon les goûts. |

Informations nutritionnelles pour 100g

| | | |
|-----------------------------|--|-----------------------------|
| Énergie (kj) : 937 | Énergie (kcal) : 222 | Fibres alimentaires (g) : 0 |
| Glucides (g) : 37 | Dont en sucres (g) : 1.50 | Protéines (g) : 9.40 |
| Matières grasses (g) : 3.60 | Dont en acides gras saturés (g) : 1.70 | Sel (g) : 0.77 |