Cannelloni Ricotta Epinards 1kg

Réf : **10854**

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine Italie	
Conditionnement	Carton de 6 sachets	Carton de 6.000 kg

Liste des ingrédients	pâte 35% : pâtes aux OEUFS précuites pâtes aux OEUFS (semoule de BLE dur, OEUFS frais pasteurisés 19%, farine de BLE tendre de type 0, eau, sel marin), eau. Farce 65% : RICOTTA 47% (LACTOSERUM, sel, correcteur d'acidité : acide lactique), épinards 24%, sauce BECHAMEL eau, préparation pour béchamel (amidon modifié, protéines de LAIT, maltodextrine, poudre de beurre (LAIT), mono- et diglycérides dacides gras, sel), CHAPELURE (farine de BLE, eau, sel), FROMAGE RAPE (LAIT, sel, présure, conservateur : lysozyme d'OEUF), eau, poireau, sel marin, muscade, poivre noir
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : L 9 x Ø 2.3cm Poids pièce : 40g Surgélation IQF Absence d'OGM
Allergènes	oeufs et produits à base d'oeufs, céréales contenant du gluten, lait et produits à base de lait (y compris lactose) / présences éventuelles : crustacés, poissons, soja, fruits à coques, céleri, moutarde, mollusques

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Temps de décongélation	2 heures entre 0° et 4°C
Durée de vie estimée après décongélation	24 heures entre 0° et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	A consommer après cuisson. Ce produit à la texture très fine peut être utilisé dans une forme de cuisson. Le placer ensuite dans un four traditionnel à 180 °C pendant 30 minutes ; 20 minutes dans un four à chaleur tournante.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 596	Énergie (kcal) : 141	Fibres alimentaires (g) : 1.2
Glucides (g) : 19	Dont en sucres (g) : 2.8	Protéines (g) : 8.5

Matières grasses (g) : 3.2	Dont en acides gras saturés (g) : 2.2	Sel (g) : 0.5