

## Cannelloni Ricotta Epinards 1kg

Réf : 10854

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine Italie	
Conditionnement	Carton de 10 sachets	Carton de 10.000 kg

Liste des ingrédients	35% pâte (pâtes aux oeufs précuites pâtes aux oeufs (semoule de blé dur, 19% oeufs frais pasteurisés, farine de blé tendre de type 0, eau, sel marin), eau). 65% farce (47% ricotta (lactoserum), sel, correcteur d'acidité : acide lactique), 24% épinards, béchamel eau, farine de blé, lactoserum écrémé en poudre, amidon de maïs, beurre en poudre (beurre en poudre, maltodextrine, protéines de lait, émulsifiant, mono- et di-glycérides), eau. mono- et di-glycérides d'acides gras), lait écrémé en poudre, sel, sucre, chapelure (farine de blé, eau, sel), fromage (lait, sel, présure, conservateur : lysozyme d'oeufs), eau, poireau, sel marin, muscade, poivre noir
Informations complémentaires	Produit surgelé - Foodservice Dimension : L 9 x Ø 2.3cm Surgélation IQF Absence d'OGM
Allergènes	céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, 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	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