

## 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 ufs précuites pâtes aux ufs (semoule de blé dur, 19% ufs 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.
Allergènes	Céréales contenant du gluten, œufs et produits à base d'œufs, lait et produits à base de lait (y compris le 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	2h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Four traditionnel : 30 minutes. Four à chaleur tournante : 20 minutes.
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C

### Valeurs nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 596	Énergie (kcal) : 141
Matières grasses (g) : 3.20	Dont en acides gras saturés (g) : 2.20
Glucides (g) : 19	Dont en sucres (g) : 2.80
Fibres alimentaires (g) : 1.20	

Protéines (g) : 8.50
Sel (g) : 0.50