

Cannelloni sauce Napolitaine

Traditionnel - Plats - Accompagnements - Plats cuisinés

Réf. : 50PR10

Préparation à base de pâtes, de sauce et d'une farce.

Ingrédients : Sauce : eau, concentré de tomate, crème, oignons, arômes, pulpe de tomates, amidon modifié de maïs, huile de colza, sucre, sel, persil, épaississant : gomme de guar, aromates, exhausteur de goût : E621, stabilisant : E407
Cannelloni : farce (viande de boeuf (12%), eau, chapelure (farine de blé, sel, graisses de palme et colza, levure, paprika), huile de colza, oignons, arômes, fibre fr pois, sel, persil, aromate), pâtes fraîches (semoule de blé dur, eau, blanc d'oeuf).
CONTIENT : produit à base de blé, d'oeufs, de noix, de céleri.

Suggestion : Accompagner d'une salade

Mode d'emploi : Portionner à froid, puis réchauffer : Au bain-marie : plonger le plateau fermé 30 minutes dans de l'eau frémissante. Au four : plateau ouvert, laisser au four 220°C pendant 25 minutes.

Conservation : Conserver le produit dans un endroit frais et sec. 24 mois à température ambiante.

Dosage : Prêt à l'emploi

Conditionnement : Plateau aluminium de 2,4 Kg. Carton de 4 plateaux.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Autres parfums :

NECTARYS SARL - Parc d'activités de Lanserre - 49 610 - Juigné-sur-Loire

*Tél. 02 41 57 15 15
<http://www.nectarys.com>
contact@nectarys.com*