



## TORTELLINI BIO RICOTTA ÉPINARD AVEC LENTILLES BÉLUGA, CAROTTES BICOLORES, PERLES DE MOZZARELLA ET SAUCE TOMATE

PÂTES

FUSION

VÉGÉTARIEN

BIO



10 portions



Secteur social

### INGRÉDIENTS

- HILCONA Pasta Professional Bio Tortellini Ricotta épinard, IQF, 2 kg
- Sauce tomate bio, 1.3 l
- Bio Beluga Lentilles, 48 g
- Carottes bio en dés du Palatinat, 5 x 5 x 5 mm, 200 g
- Carottes bio en dés, 5 x 5 x 5 mm, 200 g
- Sel de table, 4 g
- Perles de mozzarella bio, 200 g

### PRÉPARATION

#### LIVRAISON FROIDE

##### PÂTES, CAROTTES ET SAUCE MÉLANGÉES

- 1 Pour GN 1/1 2 kg de pâtes surgelées avec 0,4 kg de dés de betterave, 100 g de lentilles Beluga cuites et 1,34 l de sauce, mélanger et verser dans le bac GN.
- 2 Perles de mozzarella et les livrer selon votre concept maison.

- 3 Dans la cuisine de livraison, cuire des pâtes fraîches au combisteamer pendant 8 minutes à 130 °C & 100 % de vapeur et garnir avec des billes de mozzarella.

#### LIVRAISON À FROID

##### PÂTES, CAROTTES ET SAUCE SÉPARÉMENT

- 1 Verser 50 ml d'huile de colza pour GN 1/1, ajouter 2 kg de pâtes surgelées et 0,4 kg de dés de carottes, 100 g de lentilles Beluga cuites, puis mélanger.
- 2 Dans la cuisine de réception, cuire à la vapeur fraîche dans le combisteamer pendant 8 minutes à 100 % de vapeur et 95 °C.
- 3 Livrer la sauce et les boules de mozzarella selon votre concept maison.

#### PRÉPARATION LIVRAISON CHAUDE & COOK AND SERVE

##### PÂTES, CAROTTES ET SAUCE MÉLANGÉES

- 1 Pour GN 1/1 2 kg de pâtes surgelées avec 0,4 kg de dés de carottes, 100 g de lentilles Beluga cuites et 1,34 l de sauce, mélanger et verser dans le bac GN.
- 2 Livrer des perles de mozzarella selon votre concept maison.

#### PRÉPARATION LIVRAISON CHAUDE & COOK AND SERVE

##### PÂTES, CAROTTES ET SAUCE SÉPARÉMENT

- 1 Verser 50 ml d'huile de colza pour GN 1/1, ajouter 2 kg de pâtes surgelées, 0,4 kg de dés de carottes et 100 g de lentilles corail cuites, puis mélanger
- 2 à la cuisine de réception, cuire à la vapeur dans le combisteamer pendant 8 minutes à 100 % de vapeur et 95 °C.
- 3 Livrer la sauce et les boules de mozzarella selon votre concept maison.