

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.