



V106



Cannelloni de ricota y espinaca con bechamel

5kg e

Ingredientes de la pasta

Pasta al huevo 37% (sémola de trigo duro, huevos, agua, sal), relleno 63% (ricotta 66%, espinacas de hoja 22%, Grana Padano DOP, pan rallado, sal).

Ingredientes de la salsa

Pulpa de tomate, cebolla, aceite de oliva virgen extra, sal. Grana Padano DOP rallado para rematar el plato.

Ingredientes de la bechamel

Leche integral, harina de trigo, margarina vegetal, mantequilla, sal.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 536 – Valor energético kcal 128 – Grasas g 6,8 de los cuales ácidos grasos saturados g 4,3 – Los hidratos de carbono g 11 de los cuales azúcares g 2,2 – Fibras g 1,7 – Proteínas g 5,1 – Sal g 1.2

Preparación

Horno tradicional (180°C): 1 h
Horno ventilado (180°C): 30-35 min

Ficha de datos

%	%
45	55
PORCENTAJE DE PASTA	PORCENTAJE DE SALSA

