



● C42



## Raviolacci de boletus



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg ?

POR CARTÓN



140g

SERVICIO



24

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, sémola integral de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

### Ingredientes del relleno

Ricota, setas mixtas 21% (champiñones, shiitake, pleurotus, seta nameko), boletus 8%, pan rallado, queso Grana Padano DOP, aceite de semillas de girasol, sal, ajo.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 723 – Valor energético kcal 172  
– Grasas g 4,6 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,9 – Los hidratos de carbono g 22,8 de los cuales azúcares g 1,8 – Fibras g 3,6 – Proteínas g 8,0 – Sal g 0,88

### Ficha de datos



+/- 18,3g

POR PIEZAS

%

20

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN

%

56

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE