C42

Raviolacci de boletus

4-5'
TIEMPO DE COCCIÓN

3kg e

130g
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 azùcares 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