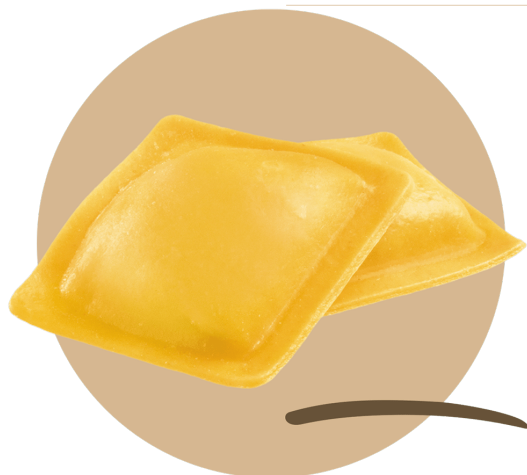




C35



Raviolacci de lubina con perfume de cítricos

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Lubina 66%, puré de patatas, aceite de oliva virgen extra, jugo de cítricos (naranja, limón) cáscara de cítricos (naranja, limón), cebollino, ajo, pimienta, sal.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 831 – Valor energético kcal 197 – Grasas g 5,8 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,2 – Los hidratos de carbono g 24,9 de los cuales azúcares g 1,6 – Fibras g 1,8 – Proteínas g 10,5 – Sal g 0,50



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg ?

POR CARTÓN



130g

SERVICIO



18

MES A -18 °C



ALTA TRADIZIONE

Ficha de datos



+/- 18.3g

POR PIEZAS

%

20

RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN

%

56

PORCENTAJE DE RELLENO