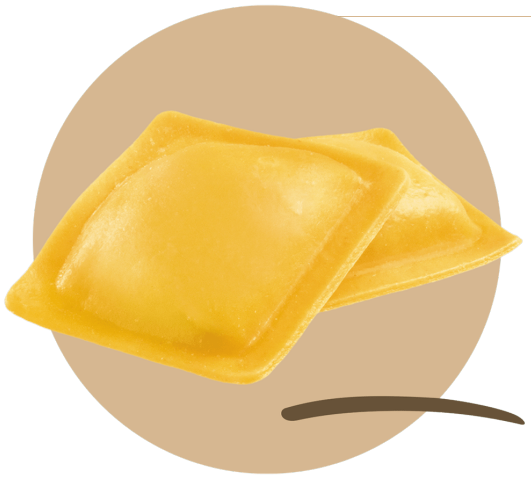
C35



Raviolacci de lubina con perfume de cítricos

4-5'	3kg
TIEMPO DE COCCIÓN	POR CARTÓN
120g	18
SERVICIO	MES A -18 °C

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 azùcares g 1,6 – Fibras g 1,8 – Proteínas g 10,5 – Sal g 0,50

Ficha de datos

+/- 18.3g	20
POR PIEZAS	RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN
56	
PORCENTAJE DE RELLENO	

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE