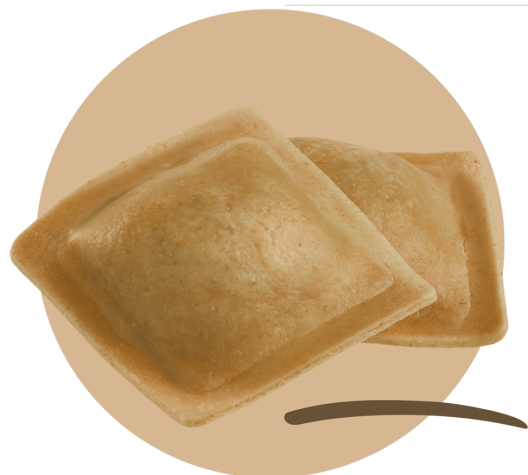




C38



## Raviolacci de farro sfoglia con queso y nueces

### Ingredientes de la pasta

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

### Ingredientes del relleno

Ricota, quesos 21% (Grana Padano DOP, queso Casatella), nueces 17%, pan rallado, perejil, sal, pimienta.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 990 – Valor energético kcal 236  
– Grasas g 9,2 de los cuales ácidos grasos saturados g 3,4 – Los hidratos de carbono g 25,4 de los cuales azúcares g 2,9 – Fibras g 3,3 – Proteínas g 11,3 – Sal g 0,97



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