C38

Raviolacci de farro sfoglia con queso y nueces

4-5'
TIEMPO DE COCCIÓN

3kg e

120g
SERVICIO

18
MES A -18 °C

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 azùcares g 2,9 – Fibras g 3,3 – Proteínas g 11,3 – Sal g 0,97

Ficha de datos

+/- 18,3g
POR PIEZAS

%
20
RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

%
56
PORCENTAJE DE RELLENO