



Raviolacci rellenos de carne guisada (especialidad del Piemonte)

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Carne 40% (carne vacuna, carne de cerdo, carne de pavo), caldo, queso Parmigiano Reggiano DOP, espinacas, apio, zanahorias, cebolla, pan rallado, aceite de semillas de girasol, vino, sal, especias, ajo, romero.

El relleno

Recuerdos de los pasteles de alta montaña, un perfume intenso de sotobosque, un fuego crepitante y el deseo de sabores intensos son la inspiración de estos nuevos Raviolacci rellenos de carne guisada. Pasta fresca al huevo rellena de sabrosa carne de vacuno, cerdo y pavo guisada con verduras y Parmigiano Reggiano, tal como se hace en la cocina tradicional del Norte de Italia.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 983 – Valor energético kcal 233 – Grasas g 5,9 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,9 – Los hidratos de carbono g 30,2 de los cuales azúcares g 1,9 – Fibras g 1,9 – Proteínas g 13,9 – Sal g 1,03

MIN	4-5'	3kg ?
TIEMPO DE COCCIÓN		A CARTONE
1pz	140g	18
SERVICIO		MES A -18 °C

Ficha de datos

1pz	%
+/- 18.3g POR PIEZAS	20 RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN
%	56 PORCENTAJE DE RELLENO

