



A19



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 pastos 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



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg ?

A CARTONE



140g

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