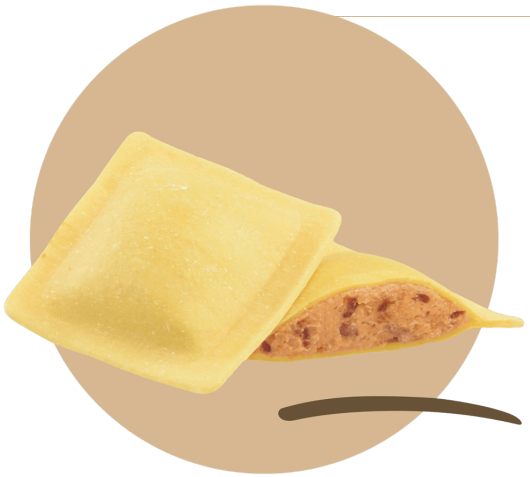
A20



Raviolacci con ‘nduja y queso pecorino (especialidad de Calabria)

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, agua.

Ingredientes del relleno

Ricota, nduja 28% queso Pecorino Romano DOP 15%, pan rallado, sal.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1156 – Valor energético kcal 276 – Grasas g 14,0 de los cuales ácidos grasos saturados g 7,2 – Los hidratos de carbono g 25,3 de los cuales azùcares g 1,4 – Fibras g 2,7 – Proteínas g 10,9 – Sal g 0,81

Ficha de datos

+/- 18.3g
POR PIEZAS

%
20
RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

%
56
PORCENTAJE DE RELLENO