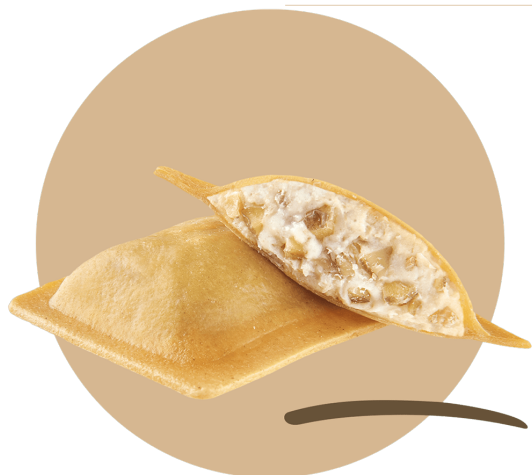




C33



## Raviolacci de castañas



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg ?

POR CARTÓN



140g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, harina de castañas 14%, agua.

### Ingredientes del relleno

Castañas cocidas 45% (castañas secas, laurel, agua), ricota, queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, huevos de gallinas criadas en suelo, sal, pimienta.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 843 – Valor energético kcal 200  
– Grasas g 5,4 de los cuales ácidos grasos saturados g 3,6 – Los hidratos de carbono g 27,3 de los cuales azúcares g 5,3 – Fibras g 3,3 – Proteínas g 9,0 – Sal g 0,45

### Ficha de datos



+/- 18,3g

POR PIEZAS

%

20

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN

%

56

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE