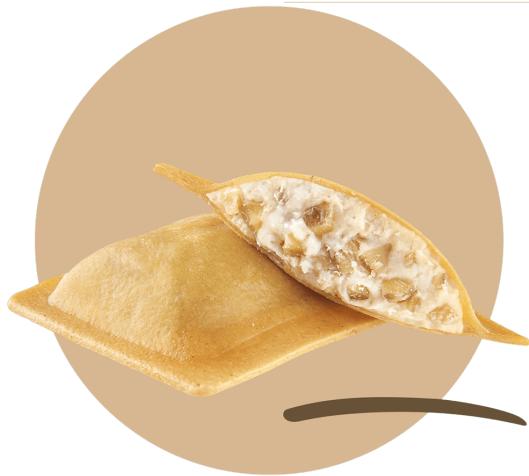




C33



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

Raviolacci de castañas

MIN	4-5'	3kg ?
TIEMPO DE COCCIÓN		POR CARTÓN
PZ	140g	18
SERVICIO		MES A -18 °C

Ficha de datos

PZ	+/- 18,3g	%	20
POR PIEZAS			RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN
%	56	PORCENTAJE DE RELLENO	



ALTA TRADICIÓN