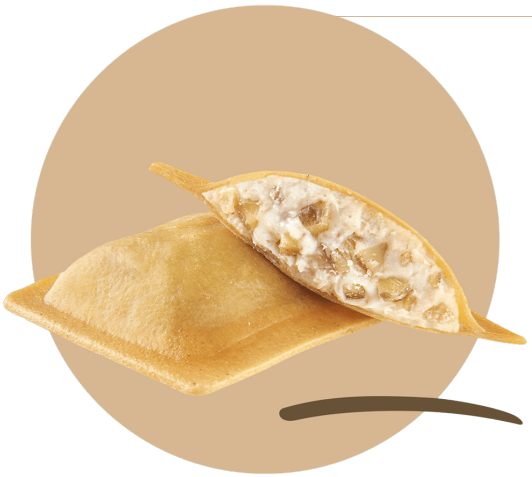
C33



Raviolacci de castañas

4-5'
TIEMPO DE COCCIÓN

3kg e

130g
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 azùcares 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