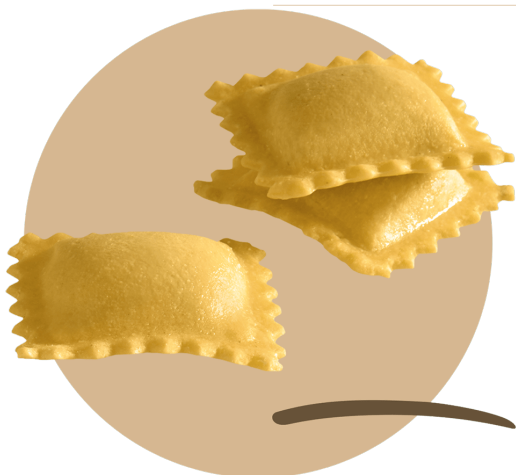




● B01



Ravioli ricota y acelga

**5-6'**

TIEMPO DE COCCIÓN

**3kg ?**

POR CARTÓN

**120g**

SERVICIO

**24**

MES A -18 °C

Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

Ingredientes del relleno

Ricota 66%, acelga fresca 22%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 858 – Valor energético kcal 203
– Grasas g 4,5 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,7 – Los hidratos de carbono g 29,8 de los cuales azúcares g 2,0 – Fibras g 1,9 – Proteínas g 10,0 – Sal g 0,73

Ficha de datos

**+/- 7,1g**

POR PIEZAS

%**25**RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN**%****54**

PORCENTAJE DE PASTA

%**46**

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE