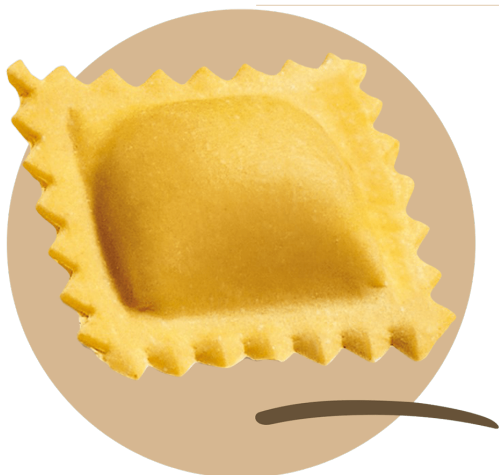




P1001



Ravioles con carne de buey precocido



3kg ?
POR PAQUETE



200g
SERVICIO



18
MES A -18 °C

Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos, agua.

Ingredientes del relleno

Carne de bovino guisada (28%), caldo, hortalizas (carota, espinacas, acelga, apio, cebolla, ajo), pulpa de tomates, pan rallado, especias, sal, aceite de semillas de girasol.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 819 – Valor energético kcal 194
– Grasas g 2,8 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,2 – Los hidratos de carbono g 32,1 de los cuales azúcares g 0,5 – Fibras g 2,5 – Proteínas g 8,8 – Sal g 0,70

Preparación

Minutos de cocción en agua hirviendo: **1,30 min**

Minutos de descongelado en sartén: **4 min**

Minutos de descongelado en microondas (750W):
3/4 min

Minutos de cocción en horno a vapor (100°C): **2 min**

Minutos de cocción en la olla para pasta: **2 min**

Ficha de datos



8,4g
POR PIEZAS

%

10
RENDIMIENTO DE LA
PORCIÓN DESPUÉS DE LA
COCCIÓN

%

55
PORCENTAJE DE PASTA

%

45
PORCENTAJE DE RELLENO

