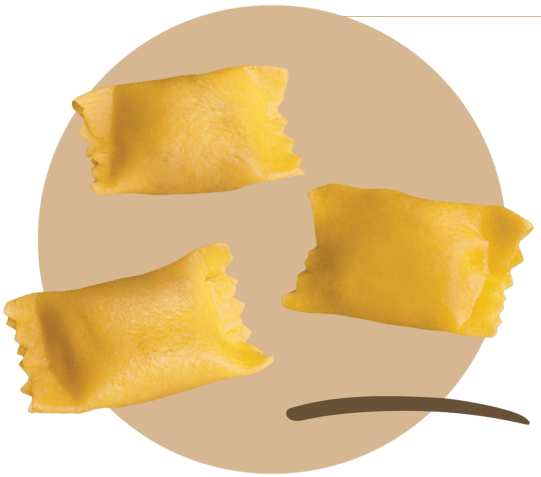
A16



Ravioli del plin (especialidad de las Langhe y del alto Monferrato)

1-2'
TIEMPO DE COCCIÓN

3kg e

120g
SERVICIO

18
MES A -18 °C

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Carne 42% (carne vacuna, carne de cerdo, carne de pavo), queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, apio, zanahorias, cebolla, caldo, espinacas, pan rallado, puerro, aceite de semillas de girasol, vino, sal, especias, ajo, romero.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1076 – Valor energético kcal 255 – Grasas g 5,6 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,7 – Los hidratos de carbono g 35,5 de los cuales azùcares g 4,1 – Fibras g 1,1- Proteínas g 15,1 – Sal g 1,17

Ficha de datos

+/- 2.3g
POR PIEZAS

25
RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

35
PORCENTAJE DE RELLENO