K111

Ravioloni con queso Asiago y achicoria roja de Treviso

5'
TIEMPO DE COCCIÓN

2kg e

150g
SERVICIO

24
MES A -18 °C

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Queso asiago 29%, achicoria roja de treviso IGP, requesón, pan rallado, sal, pimienta.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 950 – Valor energético kcal 227 – Grasas g 9,5 de los cuales ácidos grasos saturados g 6,4 – Los hidratos de carbono g 22,7 de los cuales azùcares g 1,4 – Fibras g 2,3 – Proteínas g 11,4 – Sal g 1,02

Ficha de datos

da 38 a 46 g
POR PIEZAS

da 65 a 75 mm
LONGITUD DE UNA PIEZA

da 78 a 88 mm
ALTURA DE UNA PIEZA

15
RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

33
PORCENTAJE DE PASTA

67
PORCENTAJE DE RELLENO

ENVASADO: 5 BANDEJAS DE 9 PIEZAS CADA UNO