



## Raviolotti con bacalao

4-5'  
TIEMPO DE COCCIÓN

110g  
SERVICIO

2kg ?  
POR CARTÓN

18  
MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

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

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 732 – Valor energético kcal 173 – Grasas g 3,0 de los cuales ácidos grasos saturados g 0,76 – Los hidratos de carbono g 22,2 de los cuales azúcares g 1,5 – Fibras g 1,1 – Proteínas g 14,4 – Sal g 1,2

### Ficha de datos

da 18 a 23 g  
POR PIEZAS

da 48 a 52 mm  
LONGITUD DE UNA PIEZA

da 65 a 75 mm  
ALTURA DE UNA PIEZA

18  
RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN

38  
PORCENTAJE DE PASTA

62  
PORCENTAJE DE RELLENO



ENVASADO: 8 BANDEJAS DE 12 PIEZAS CADA UNO