



C13



## Tortelli de rúcula



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg ?

POR CARTÓN



140g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

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

### Ingredientes del relleno

Ricota, rúcula 17%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal, nuez moscada.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 747 – Valor energético kcal 177  
– Grasas g 4,1 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,8 – Los hidratos de carbono g 25,7 de los cuales azúcares g 2,4 – Fibras g 3,0 – Proteínas g 7,9 – Sal g 0,96

### Ficha de datos



+/- 17,5g

POR PIEZAS

%

25

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN

%

57

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE