C32

Raviolacci aux artichauts

4-5'
TEMPS DE CUISSON

3kg e

130g
PORTION

18
MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, arôme naturel d'artichaut, eau.

Ingrédients de la farce

Ricotta, artichauts 30%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 809 – Energie kcal 192 – Gras g 4,6 dont les acides gras saturés g 3,0 – Hydrates de carbone g 28,1 dont sucres g 2,0 – Fibres g 1,7 – Protéine g 8,7 – Sel g 0,83

Fiche technique

+/- 18,3g
POUR LES PIÈCES

20
RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

56
POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE