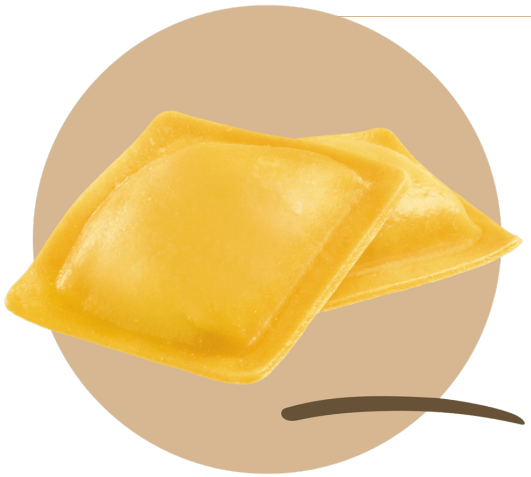
C35



Raviolacci au bar et au parfum d'agrumes

4-5' TEMPS DE CUISSON	3kg PAR CARTON
120g PORTION	18 MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Bar 66%, purée de pommes de terre, huile d'olive vierge extra, jus d'agrumes (orange, citron), zeste d'agrumes (orange, citron), ciboulette, ail, poivre, sel.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 831 – Energie kcal 197 – Gras g 5,8 dont les acides gras saturés g 1,2 – Hydrates de carbone g 24,9 dont sucres g 1,6 – Fibres g 1,8 – Protéine g 10,5 – Sel g 0,50

Fiche technique

+/- 18.3g POUR LES PIÈCES	20 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
56 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE	

Laboratorio Tortellini ALTA TRADIZIONE