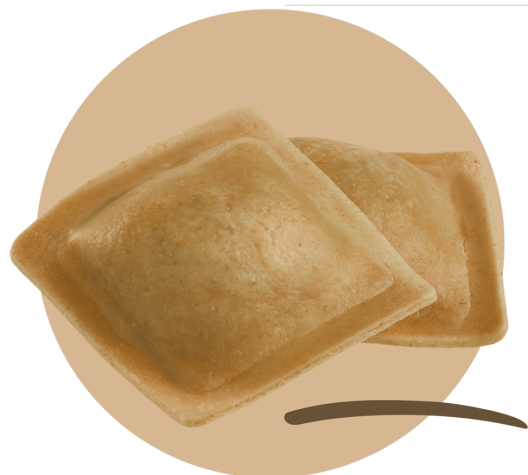




C38



Raviolacci à l'épeautre avec fromage et noix



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



130g

PORTION



18

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, farine complète d'épeautre.

Ingrédients de la farce

Ricotta, fromages 21%, (Grana Padano DOP, Casatella), noix 17%, chapelure, persil, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 990 – Energie kcal 236 – Gras g 9,2
dont les acides gras saturés g 3,4 – Hydrates de
carbone g 25,4 dont sucres g 2,9 – Fibres g 3,3 –
Protéine g 11,3 – Sel g 0,97

Fiche technique



+/- 18,3g

POUR LES PIÈCES

%

20

RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

%

56

POURCENTAGE DE
REMPLISSAGE

