



## Raviolacci à l'épeautre avec fromage et noix

MIN

4-5'

TEMPS DE CUISSON

kg

3kg ?

PAR CARTON

PZ

130g

PORTION

mois

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

PZ

+/- 18,3g

POUR LES PIÈCES

%

20

RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISISON

%

56

POURCENTAGE DE  
REMPLEISSAGE