



## Raviolacci aux châtaignes


**4-5'**

TEMPS DE CUISSON


**3kg ?**

PAR CARTON


**140g**

PORTION


**18**

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, farine de châtaigne 14%, eau.

### Ingrédients de la farce

Châtaignes cuites 45% (châtaignes séchées, laurier, eau), ricotta, Parmigiano Reggiano DOP, fromage, œufs d'élevage au sol, sel, poivre.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 200 – Energie kJ 843 – Protéine g 9,0 – Hydrates de carbone g 27,3 dont sucres g 5,3 – Gras g 5,4 dont les acides gras saturés g 3,6 – Fibres g 3,3 – Sel g 0,45

### Fiche technique


**+/- 18,3g**

POUR LES PIÈCES

%

**20**

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

**56**

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE