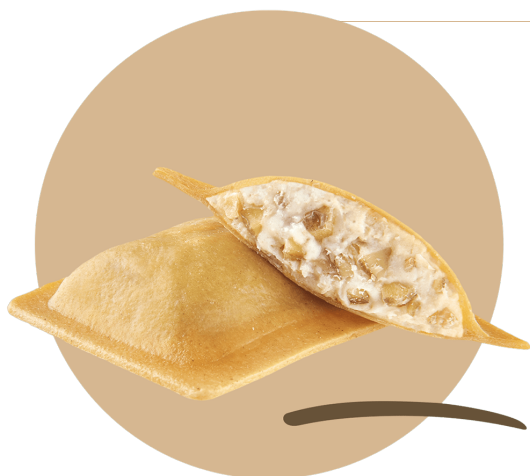




● C33



Raviolacci aux châtaignes



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



130g

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



ALTA TRADIZIONE