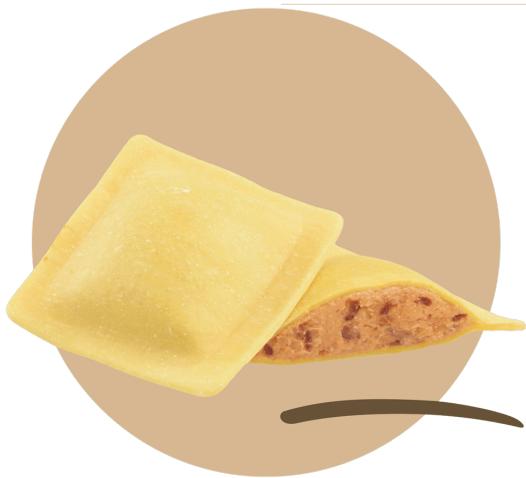




A20



## Raviolacci à la 'nduja et pecorino



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, eau.

### Ingrédients de la farce

Ricotta, 'nduja 28%, Pecorino Romano DOP 15%, chapelure, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 1156 – Energie kcal 276 – Gras g 14,0  
dont les acides gras saturés g 7,2 – Hydrates de carbone g 25,3 dont sucres g 1,4 – Fibres g 2,7 – Protéine g 10,9 – Sel g 0,81

### Fiche technique



+/- 18.3g

POUR LES PIÈCES



20

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON



56

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE