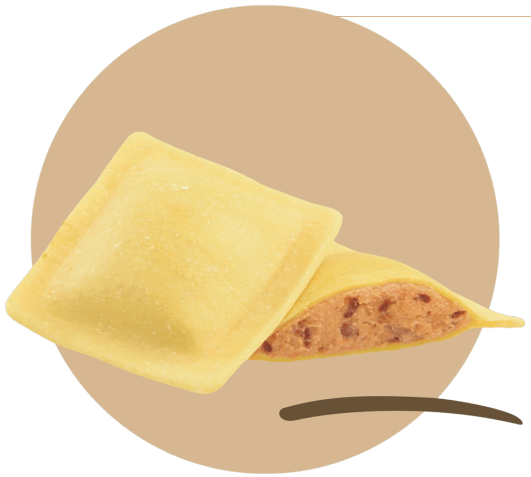
A20



Raviolacci à la ’nduja et pecorino

4-5'
TEMPS DE CUISSON

3kg e

120g
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