



B19BIO



## Raviolis ricotta et épinards bio



5-6'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



120g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur\*, oeufs\*, eau.

### Ingrédients de la farce

Ricotta\* 67%, épinards\* 22%, chapelure\*,  
Parmigiano Reggiano DOP\*, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 203 – Energie kJ 858 – Protéine g 10,0 – Hydrates de carbone g 29,8 dont sucres g 2,0 – Gras g 4,5 dont les acides gras saturés g 2,7 – Fibres g 1,9 – Sel g 0,73

### Fiche technique



7,1g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISSON

%

46

POURCENTAGE DE  
REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE