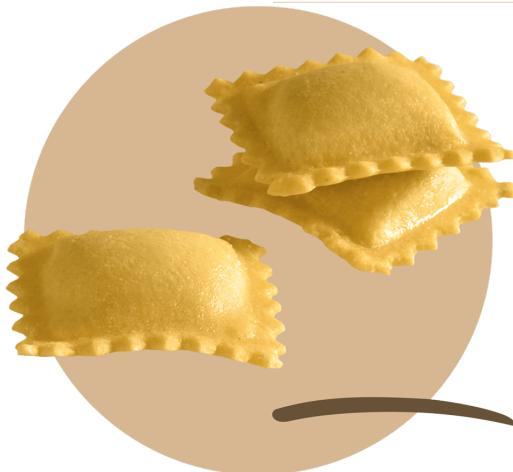




SURGITAL®

B01



## Ravioli ricotta et blette

MIN

5-6'  
TEMPS DE CUISSON

CARTON

3kg ?  
PAR CARTON

MIN

120g  
PORTION

CAL

24  
MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

SEMOLINE DE BLÉ DUR, ŒUFS D'ÉLEVAGE AU SOL, EAU.

### Ingrédients de la farce

RICOTTA 66%, BLETTES 22%, GRANA PADANO DOP,  
CHAPELURE, SEL.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

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

### Fiche technique

1pz

+/- 7,1g  
POUR LES PIÈCES

%

25  
RENDEMENT DES  
PORTIONS APRÈS  
CUISISON

%

54  
POURCENTAGE DE PÂTES

%

46  
POURCENTAGE DE  
REMPLEISSAGE

