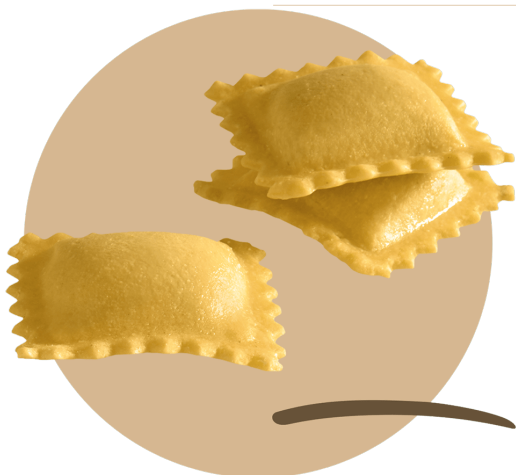




● B01



Ravioli ricotta et blette



5-6'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



120g

PORTION



24

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce

Ricotta 66%, blette 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



+/- 7,1g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

%

54

POURCENTAGE DE PÂTES

%

46

POURCENTAGE DE
REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE