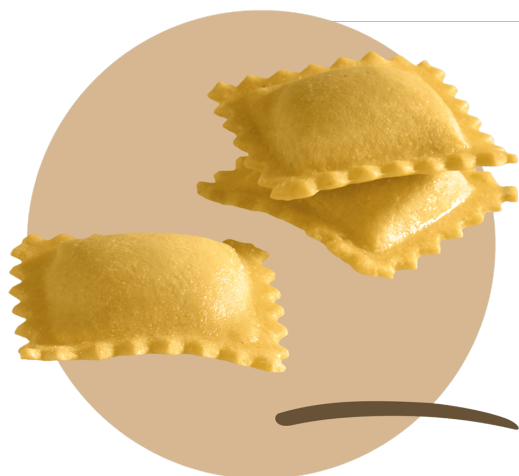




● B01

## Ravioli ricotta et blette



### 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

 5-6'  
TEMPS DE CUISSON

 3kg €  
PAR CARTON

 120g  
PORTION

 24  
MOIS À -18°C

### Fiche technique

 +/- 7,1g  
POUR LES PIÈCES

%  
25  
RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON

%  
54  
POURCENTAGE DE PÂTES

%  
46  
POURCENTAGE DE  
REMPLEISSAGE



ALTA TRADIZIONE