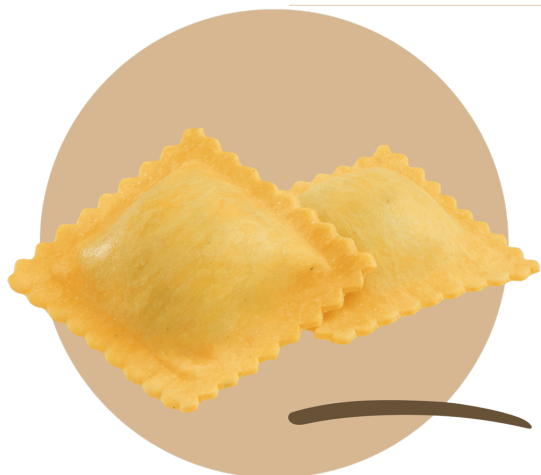




B23



Ravioli Sardi



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg ?

PAR CARTON



140g

PORTION



24

MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, farine de blé tendre type "00", œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce

Ricotta, ricotta de brebis 32%, épinards 9%, chapelure, sel, persil, noix de muscade.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 219 – Energie kJ 923 – Protéine g 10,2 – Hydrates de carbone g 30,6 dont sucres g 2,5 – Gras g 5,7 dont les acides gras saturés g 3,7 – Fibres g 2,3 – Sodium g 0,31 – Minéraux g 1,7 – Sel g 0,78

Fiche technique



17,5g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES
PORTIONS APRÈS
CUISSON

%

57

POURCENTAGE DE
REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE