



● K104

# Raviolotti au pecorino de Pienza et aux pignons



LA PASTA FRESCA  
UFFICIALE  
del Polo di Identità Colore  
IDENTITÀ  
MILANO

## Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs de poules élevées au sol.

## Ingrédients de la farce

Pecorino de Pienza 25%, ricotta, pignons 7%, chapelure, sel, poivre.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kj 942 – Energie kcal 224 – Gras g 8,0 dont les acides gras saturés g 2,2 – Hydrates de carbone g 26,7 dont sucres g 3,3 – Fibres g 2,7 – Protéine g 10,2 – Sel g 0,76

 4-5' TEMPS DE CUISSON	 2kg e PAR CARTON
 130g PORTION	 18 MOIS À -18°C

## Fiche technique

 da 18 a 23 g POUR LES PIÈCES	 da 49 a 51 mm LONGUEUR D'UNE PIÈCE
 da 65 a 75 mm HAUTEUR D'UNE PIÈCE	% 18 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
% 38 POURCENTAGE DE PÂTES	% 62 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

