



C42



Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, semola integrale di grano duro 36%, uova da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico), funghi in proporzione variabile 21% (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), funghi porcini 8% (Boletus edulis e relativo gruppo), Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), olio di semi di girasole, sale, aglio.

Può contenere: senape, soia.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 723 – Energia kcal 172 – Grassi g 4,6 di cui acidi grassi saturi g 2,9 – Carboidrati g 22,8 di cui zuccheri g 1,8 – Fibre g 3,6 Proteine g 8,0 – Sale g 0,88

Smaltimento

Raviolacci ai funghi porcini

MIN	4-5'	3kg ?
TEMPO DI COTTURA		A CARTONE
140g	PORZIONE	24
MESI A -18°C		

Scheda di prodotto

1pz	%
+- 18,3g A PEZZO	20 RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA
%	56 PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE