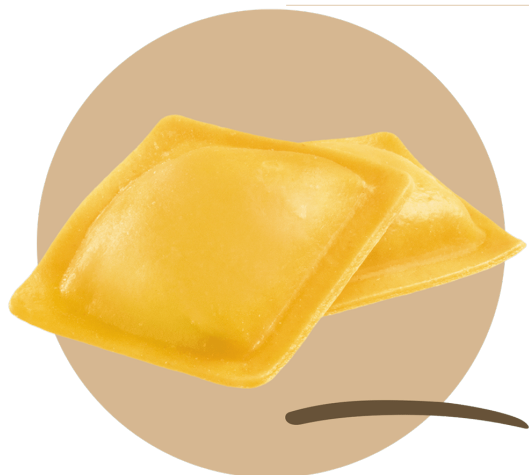




C35



## Raviolacci al branzino e profumo di agrumi



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg ?

A CARTONE



130g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 18,5%, acqua.

### Ingredienti del ripieno

**Branzino** 66%, purea di patata, olio extravergine di oliva, succo di agrumi 1,3% (succo di arancia, succo di limone), scorza di agrumi 0,8% (scorza di arancia, scorza di limone), sale, erba cipollina, pepe, aglio.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 831 – Energia kcal 197 – Grassi g 5,8 di cui acidi grassi saturi g 1,2 – Carboidrati g 24,9 di cui zuccheri g 1,6 – Fibre g 1,8 Proteine g 10,5 – Sale g 0,50

### Smaltimento

### Scheda di prodotto



+/- 18.3g

A PEZZO



20

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA



56

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE