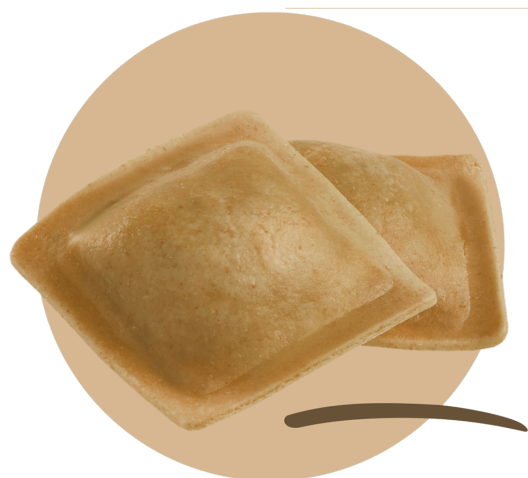




C38



## Raviolacci al farro con formaggio e noci



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg ?

A CARTONE



130g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro 49%, farina di farro integrale 25%, **uova** da allevamento a terra, acqua.

### Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), formaggi 21% (Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), Casatella (**latte**, crema di **latte**, sale, fermenti lattici, caglio)), **noci** 17%, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), prezzemolo, sale, pepe.

Può contenere: **arachidi**, **frutta secca a guscio**, **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 990 – Energia kcal 236 – Grassi g 9,2 di cui acidi grassi saturi g 3,4 – Carboidrati g 25,4 di cui zuccheri g 2,9 – Fibre g 3,3 Proteine g 11,3 – Sale g 0,97

### Smaltimento

### Scheda di prodotto



+/- 18,3g

A PEZZO

%

20

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%

56

PERCENTUALE DI RIPIENO

