



## Raviolacci alle carni brasate

MIN

4-5'

TEMPO DI COTTURA

kg

3kg ?

A CARTONE

COT

140g

PORZIONE

MESI

18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di grano duro, uova da allevamento a terra 29%.

### Ingredienti del ripieno

Carne 40% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), brodo (acqua, preparato per brodo (sale, sciroppo di glucosio, farina di riso, fiocchi di patate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, **sedano**, porro, pomodoro), sale), Parmigiano Reggiano DOP 15% (**latte**, sale, caglio), spinaci, ortaggi in proporzione variabile (**sedano**, carote, cipolla), pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 983 – Energia kcal 233 – Grassi g 5,9 di cui acidi grassi saturi g 2,9 – Carboidrati g 30,2 di cui zuccheri g 1,9 – Fibre g 1,9 Proteine g 13,9 – Sale g 1,03

### Scheda di prodotto

1pz

+/- 18.3g

A PEZZO

%

20

RESA PORZIONE DOPO LA  
COTTURA

%

56

PERCENTUALE DI RIPIENO

### Smaltimento



ALTA TRADIZIONE