



A19



## Raviolacci alle carni brasate



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg ?

A CARTONE



140g

PORZIONE



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

### Smaltimento

### Scheda di prodotto



+/- 18.3g

A PEZZO

%

20

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%

56

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE