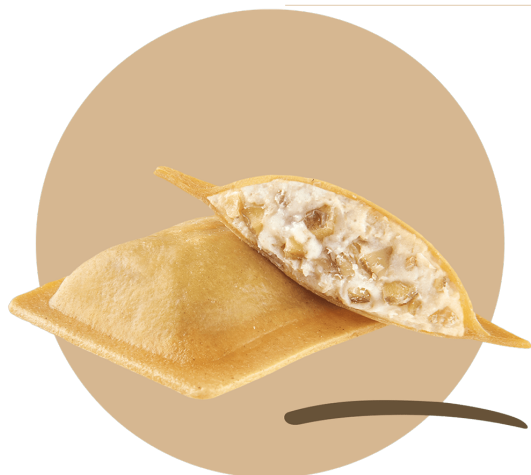




C33



Raviolacci alle castagne



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 21%, farina di castagne 14%, acqua.

Ingredienti del ripieno

Castagne cotte 45% (castagne secche, acqua, alloro), ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), formaggio (**latte**, sale, caglio), **uova** da allevamento a terra, sale, pepe.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 843 – Energia kcal 200 – Grassi g 5,4 di cui acidi grassi saturi g 3,6 – Carboidrati g 27,3 di cui zuccheri g 5,3 – Fibre g 3,3 Proteine g 9,0 – Sale g 0,45

Smaltimento

Scheda di prodotto



+/- 18,3g

A PEZZO

%

20

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

%

56

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE