



#### 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

## Raviolacci alle castagne

 MIN	4-5'		3kg ?
TEMPO DI COTTURA			A CARTONE
 G	140g		18
PORZIONE			MESI A -18°C

#### Scheda di prodotto

 pz	+- 18,3g	%	20
A PEZZO			RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA
 %	56	PERCENTUALE DI RIPIENO	

