



C34



Ravioli alla borragine

 2-3' TEMPO DI COTTURA	 3kg ? A CARTONE
 125g PORZIONE	 18 MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero tipo "00", **uova** da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), borragine 22%, Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), maggiorana, sale, salvia.

Può contenere: **senape**, **soia**.


Sono un must della regione che sa davvero esaltare l'utilizzo delle erbe nelle sue specialità: la Liguria. Il loro gusto unico è dovuto proprio alla Borragine, erba spontanea della macchia mediterranea, che oggi viene appositamente coltivata. Anticamente questa pianta era ritenuta un antidoto alla tristezza, ha piccoli fiori di color blu oltremare e foglie gustose che sono utilizzate in cucina per il loro sapore assolutamente particolare.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 891 – Energia kcal 211 – Grassi g 3,8 di cui acidi grassi saturi g 2,4 – Carboidrati g 33,5 di cui zuccheri g 3,0 – Fibre g 2,2 Proteine g 9,6 – Sale g 0,50

Smaltimento

Scheda di prodotto

 +/- 7,6g A PEZZO	20 RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA
56 PERCENTUALE DI RIPIENO	

