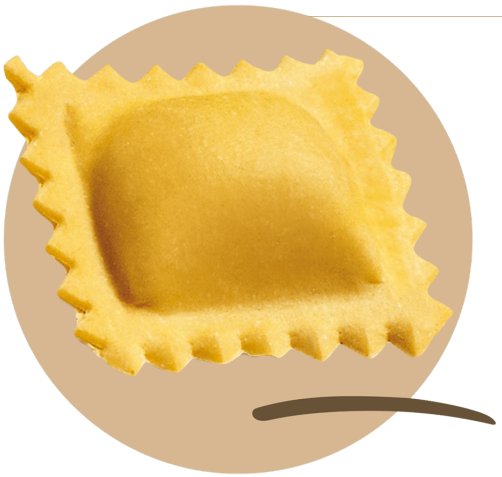
P1001



Ravioli alla carne di manzo precotti

3kg e

200g
PORZIONE

18
MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** 18,5%, acqua.

Ingredienti del ripieno

Carne di bovino 28%, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo “0”, acqua, sale, lievito di birra), 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), polpa di pomodoro, spinaci, bieta erbetta, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio, acqua.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 819 – Energia kcal 194 – Grassi g 2,8 di cui acidi grassi saturi g 1,2 – Carboidrati g 32,1 di cui zuccheri g 0,5 – Fibre g 2,5 – Proteine g 8,8 – Sale g 0,70

Preparazione

In acqua bollente: **1,30 min**
In padella: **4 min**
In forno a microonde (750w): **3/4 min**
In forno a vapore (100°c): **2 min**
Nel cuocipasta: **2 min**

Smaltimento

sacco HDPE 2	cartone PAP 20
plastica	carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Scheda di prodotto

8,4g
A PEZZO

10
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

55
PERCENTUALE DI PASTA

45
PERCENTUALE DI RIPIENO