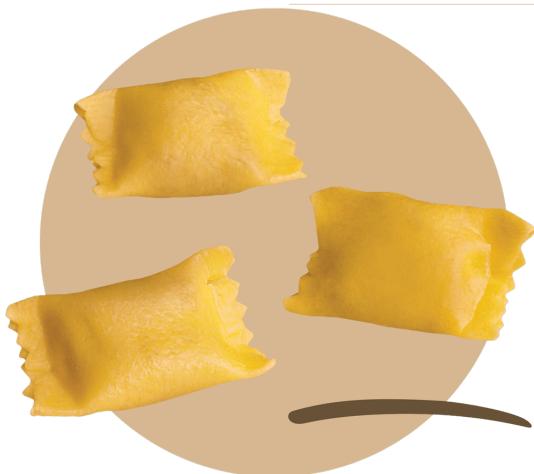




A16



Ravioli del plin

	1-2' TEMPO DI COTTURA		3kg ? A CARTONE
	120g 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

Carne 42% (carne di bovino, carne di suino, carne di tacchino), Parmigiano Reggiano DOP (latte, sale, caglio), formaggio (latte, sale, caglio), ortaggi in proporzione variabile (sedano, carote, cipolla), brodo (acqua, preparato per brodo (sale, sciropoto di glucosio, farina di riso, fiocchi di patate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, sedano, porro, pomodoro), sale), spinaci, pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), porro, olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

Può contenere: senape, soia.

Scheda di prodotto

	+/-.2.3g A PEZZO		25 RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA
	35 PERCENTUALE DI RIPIENO		



Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1076 – Energia kcal 255 – Grassi g 5,6 di cui acidi grassi saturi g 2,7 – Carboidrati g 35,5 di cui zuccheri g 4,1 – Fibre g 1,1 Proteine g 15,1 – Sale g 1,17

Smaltimento