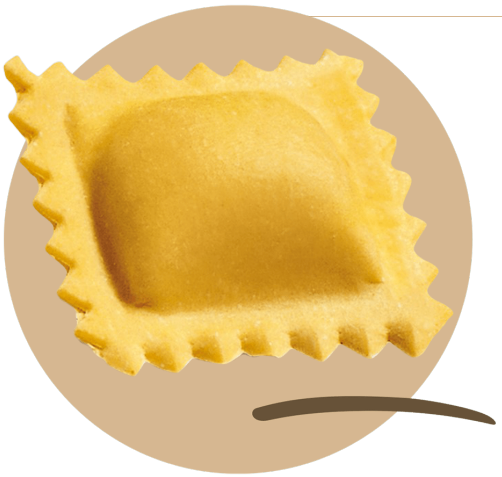
P1002



Ravioli ricotta e spinaci precotti

3kg e

200g
PORZIONE

24
MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Ricotta 66% (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), spinaci (22%), pangrattato (farina di grano tenero tipo “0”, acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), formaggio (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), sale, acqua.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 737 – Energia kcal 175 – Grassi g 4,8 di cui acidi grassi saturi g 1,2 – Carboidrati g 23,2 di cui zuccheri g 0,7 – Fibre g 3,0 – Proteine g 8,3 – Sale g 0,65

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 plastica	cartone PAP 20 carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

8,4g
A PEZZO

10
RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

54
PERCENTUALE DI PASTA

46
PERCENTUALE DI RIPIENO