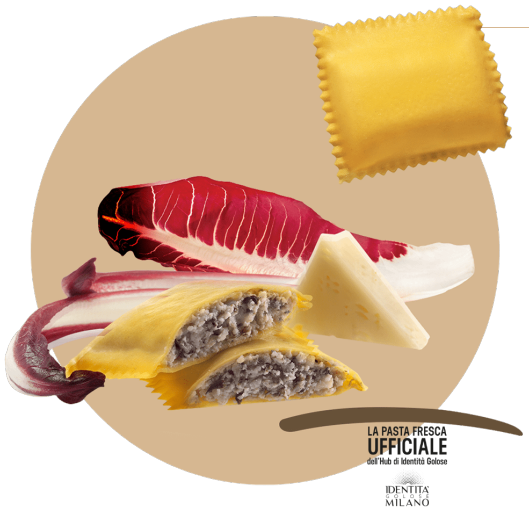
K111



Ravioloni con formaggio Asiago DOP e Radicchio Rosso di Treviso IGP

5'	2kg e
TEMPO DI COTTURA	A CARTONE
150g	24
PORZIONE	MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 29%.

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), Asiago DOP 29% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), Radicchio Rosso di Treviso IGP brasato 24% (Radicchio Rosso di Treviso IGP 89%, olio extra vergine di oliva, cipolla, vino, sale, pepe), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo “0”, acqua, sale, lievito di birra), sale, pepe.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 950 Energia kcal 227 Grassi g 9,5 di cui acidi grassi saturi g 6,4 Carboidrati g 22,7 di cui zuccheri g 1,4 Fibre g 2,3 Proteine g 11,4 Sale g 1,02

Smaltimento

vassoio e lamina PET 1 plastica	cartone PAP 20 carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto

da 38 a 46 g	da 65 a 75 mm
A PEZZO	LARGHEZZA DI UN PEZZO
da 78 a 88 mm	15
ALTEZZA DI UN PEZZO	RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA
33	67
PERCENTUALE DI PASTA	PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 5 VASSOI DA 9 PEZZI CAD.