



● K127



## Raviolotti al baccalà

**4-5'**

TEMPO DI COTTURA

**2kg ?**

A CARTONE

**110g**

PORZIONE

**18**

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

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

### Ingredienti del ripieno

**Baccalà** 69%, **latte** intero fresco pastorizzato, farina di mais bianco, prezzemolo, olio extra vergine di oliva, cipolla, aglio, sale, pepe.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 732 Energia kcal 173 Grassi g 3,0 di cui acidi grassi saturi g 0,76 Carboidrati g 22,2 di cui zuccheri g 1,5 Fibre g 1,1 Proteine g 14,4 Sale g 1,2

### Smaltimento

### Scheda di prodotto

**da 18 a 23 g**

A PEZZO

**da 48 a 52 mm**

LARGHEZZA DI UN PEZZO

**da 65 a 75 mm**

ALTEZZA DI UN PEZZO

**%****18**

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA

**%****38**

PERCENTUALE DI PASTA

**%****62**

PERCENTUALE DI RIPIENO



CONFEZIONAMENTO: 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.