



● K112



Raviolotti con polenta e Montasio DOP



5'

TEMPO DI COTTURA



2kg ?

A CARTONE



130g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

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

Ingredienti del ripieno

Polenta 74% (acqua, farina di mais, sale), Montasio DOP 25% (latte, sale, caglio), sale.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 832 Energia kcal 199 Grassi g 6,8 di cui acidi grassi saturi g 4,6 Carboidrati g 23,6 di cui zuccheri g 1,9 Fibre g 2,7 Proteine g 9,4 Sale g 0,97

Smaltimento

Scheda di prodotto



da 18 a 23 g

A PEZZO



da 49 a 51 mm

LARGHEZZA DI UN PEZZO



da 65 a 75 mm

ALTEZZA DI UN PEZZO



15

RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA



38

PERCENTUALE DI PASTA



62

PERCENTUALE DI RIPIENO

CONFEZIONAMENTO: 8 VASSOI DA 12 PEZZI CAD.

