



## Giganti con boletus

MIN

6-7'  
TIEMPO DE COCCIÓN

CARTÓN

3kg ?  
POR CARTÓN

CARTÓN

130g  
SERVICIO

MES

24  
MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

### Ingredientes del relleno

Ricota, setas mixtas 25% (boletus, champiñones, shiitake, pleurotus, seta nameko), queso Grana Padano DOP, pan rallado, boletus 1,5%, sal, boletus en polvo, aceite de semillas de girasol, perejil, ajo.

### Ficha de datos

pz

+/- 26g  
POR PIEZAS

%

40  
RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN

%

45  
PORCENTAJE DE RELLENO



### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1021 – Valor energético kcal 241 – Grasas g 2,0 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,7 – Los hidratos de carbono g 40,9 de los cuales azúcares g 2,0 – Fibras g 4,0 – Proteínas g 12,9 – Sal g 0,56