



C32



## Raviolacci de alcachofas



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg e

POR CARTÓN



130g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

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

### Ingredientes del relleno

Ricota, alcachofas 30%, queso Grana Padano DOP, pan rallado, sal.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 809 - Valor energético kcal 192 - Grasas g 4,6 de los cuales ácidos grasos saturados g 3,0 - Los hidratos de carbono g 28,1 de los cuales azúcares g 2,0 - Fibras g 1,7 - Proteínas g 8,7 - Sal g 0,83

### Ficha de datos



+/- 18,3g

POR PIEZAS

%

20

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN

%

56

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE