C42

Raviolacci de boletus

4-5' TIEMPO DE COCCIÓN	3kg ? POR CARTÓN
140g SERVICIO	24 MES A -18 °C

Ingredientes de la pasta

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

Ingredientes del relleno

Ricota, setas mixtas 21% (champiñones, shiitake, pleurotus, seta nameko), boletus 8%, pan rallado, queso Grana Padano DOP, aceite de semillas de girasol, sal, ajo.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 723 – Valor energético kcal 172 – Grasas g 4,6 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,9 – Los hidratos de carbono g 22,8 de los cuales azùcares g 1,8 – Fibras g 3,6 – Proteínas g 8,0 – Sal g 0,88

Ficha de datos

+/- 18,3g POR PIEZAS	% 20 RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN
% 56 PORCENTAJE DE RELLENO	

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE