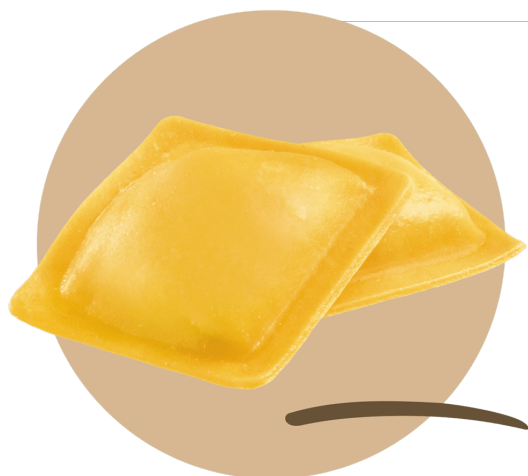




C35



## Raviolacci de lubina con perfume de cítricos



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg e

POR CARTÓN



120g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

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

### Ingredientes del relleno

Lubina 66%, puré de patatas, aceite de oliva virgen extra, jugo de cítricos (naranja, limón) cáscara de cítricos (naranja, limón), cebollino, ajo, pimienta, sal.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kj 831 - Valor energético kcal 197 - Grasas g 5,8 de los cuales ácidos grasos saturados g 1,2 - Los hidratos de carbono g 24,9 de los cuales azúcares g 1,6 - Fibras g 1,8 - Proteínas g 10,5 - Sal g 0,50

### Ficha de datos



+/- 18.3g

POR PIEZAS



20

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN



56

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE