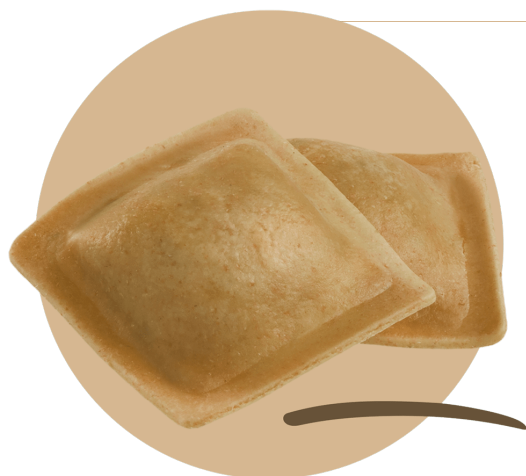




C38



Raviolacci de farro sfoglia con queso y nueces



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, harina de farro integral, agua.

Ingredientes del relleno

Ricota, quesos 21% (Grana Padano DOP, queso Casatella), nueces 17%, pan rallado, perejil, sal, pimienta.

Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kj 990 - Valor energético kcal 236 - Grasas g 9,2 de los cuales ácidos grasos saturados g 3,4 - Los hidratos de carbono g 25,4 de los cuales azúcares g 2,9 - Fibras g 3,3 - Proteínas g 11,3 - Sal g 0,97

Ficha de datos



+/- 18,3g

POR PIEZAS



20

RENDIMIENTO DE LA PORCIÓN DESPUÉS DE LA COCCIÓN



56

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE