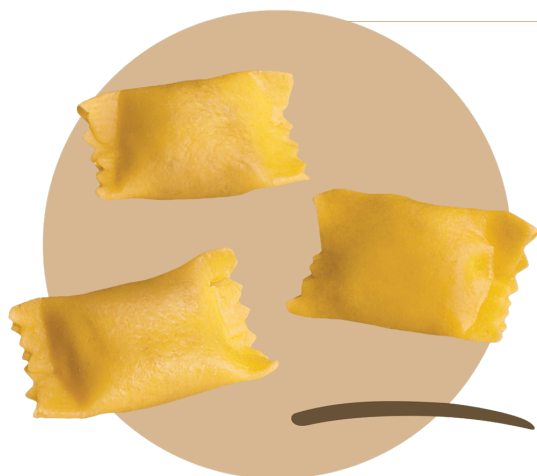




● A16



## Ravioli del plin (especialidad de las Langhe y del alto Monferrato)

### Ingredientes de la pasta

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

### Ingredientes del relleno

Carne 42% (carne vacuna, carne de cerdo, carne de pavo), queso Parmigiano Reggiano DOP, queso, apio, zanahorias, cebolla, caldo, espinacas, pan rallado, puerro, aceite de semillas de girasol, vino, sal, especias, ajo, romero.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 1076 – Valor energético kcal 255 – Grasas g 5,6 de los cuales ácidos grasos saturados g 2,7 – Los hidratos de carbono g 35,5 de los cuales azúcares g 4,1 – Fibras g 1,1- Proteínas g 15,1 – Sal g 1,17



1-2'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg €

POR CARTÓN



120g

SERVICIO



18

MES A -18 °C

Laboratorio  
Tortellini

ALTA TRADIZIONE

### Ficha de datos



+/- 2.3g

POR PIEZAS

%

25

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN

%

35

PORCENTAJE DE RELLENO