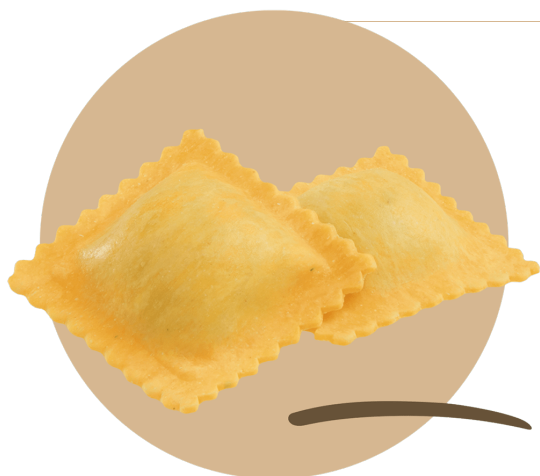




● B23



## Ravioli Sardi



4-5'

TIEMPO DE COCCIÓN



3kg e

POR CARTÓN



130g

SERVICIO



24

MES A -18 °C

### Ingredientes de la pasta

Sémola de trigo duro, harina de trigo tierno tipo "00", huevos de gallinas criadas en suelo, agua.

### Ingredientes del relleno

Requesón, requesón de oveja 32%, espinacas 9%, pan rallado, sal, perejil, nuez moscada.

### Valores nutricionales medios por cada 100 g

Valor energético kJ 923 - Valor energético kcal 219 - Grasas g 5,7 de los cuales ácidos grasos saturados g 3,7 - Los hidratos de carbono g 30,6 de los cuales azúcares g 3,5 - Fibras g 2,3 - Proteínas g 10,2 - Sodio g 0,31 - Minerales g 1,7 - Sal g 0,78

### Ficha de datos



17,5g

POR PIEZAS

%

25

RENDIMIENTO DE LA  
PORCIÓN DESPUÉS DE LA  
COCCIÓN

%

57

PORCENTAJE DE RELLENO



ALTA TRADIZIONE