



● C32



## Raviolacci aux artichauts



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



130g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, arôme naturel d'artichaut, eau.

### Ingrédients de la farce

Ricotta, artichauts 30%, Grana Padano DOP, chapelure, sel.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kj 809 – Energie kcal 192 – Gras g 4,6 dont les acides gras saturés g 3,0 – Hydrates de carbone g 28,1 dont sucres g 2,0 – Fibres g 1,7 – Protéine g 8,7 – Sel g 0,83

### Fiche technique



+/- 18,3g

POUR LES PIÈCES

%

20

RENDEMENT DES PORTIONS  
APRÈS CUISSON

%

56

POURCENTAGE DE  
REPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE