



C42



Raviolacci aux cèpes

	4-5' TEMPS DE CUISSON		3kg ? PAR CARTON
	140g PORTION		24 MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, semoule intégrale de blé dur, œufs d'élevage au sol, eau.

Ingrédients de la farce

Ricotta, mélange de champignons 21% (champignons de Paris, champignons shiitake, pleurotes, pholiotes changeantes), cèpes 8%, chapelure, Grana Padano DOP, huile de tournesol, sel, ail.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 723 – Energie kcal 172 – Gras g 4,6 dont les acides gras saturés g 2,9 – Hydrates de carbone g 22,8 dont sucres g 1,8 – Fibres g 3,6 – Protéine g 8,0 – Sel g 0,88

Fiche technique

	+/-. 18,3g POUR LES PIÈCES		20 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
	56 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE		



ALTA TRADIZIONE