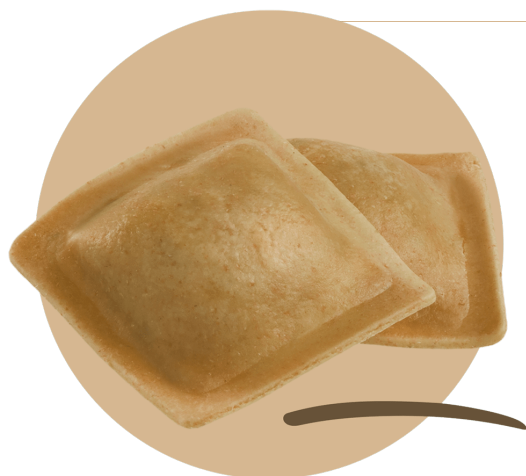




C38



# Raviolacci à l'épeautre avec fromage et noix



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg €

PAR CARTON



120g

PORTION



18

MOIS À -18°C

## Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs d'élevage au sol, farine complète d'épeautre.

## Ingrédients de la farce

Ricotta, fromages 21%, (Grana Padano DOP, Casatella), noix 17%, chapelure, persil, sel, poivre.

## Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kj 990 - Energie kcal 236 - Gras g 9,2 dont les acides gras saturés g 3,4 - Hydrates de carbone g 25,4 dont sucres g 2,9 - Fibres g 3,3 - Protéine g 11,3 - Sel g 0,97

## Fiche technique



+/- 18,3g

POUR LES PIÈCES

%

20

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

56

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE