



● A19



## Raviolacci aux viandes braisées



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



130g

PORTION



18

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, oeufs d'élevage au sol, eau.

### Ingrédients de la farce

Viande 40% (viande de bœuf, porc et dinde), bouillon, Parmigiano Reggiano DOP, épinards, céleri, carottes, oignon, chapelure, huile de tournesol, vin, sel, épices, ail et romarin.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 983 – Energie kcal 233 – Gras g 5,9 dont les acides gras saturés g 2,9 – Hydrates de carbone g 30,2 dont sucres g 1,9 – Fibres g 1,9 – Protéine g 13,9 – Sel g 1,03

### Fiche technique



+/- 18.3g

POUR LES PIÈCES



20

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON



56

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

