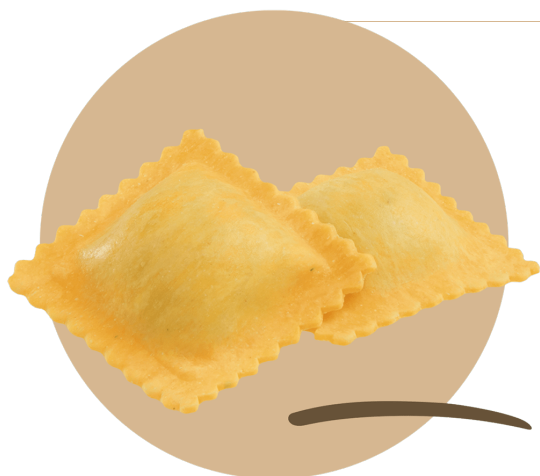




● B23



## Ravioli Sardi



4-5'

TEMPS DE CUISSON



3kg e

PAR CARTON



130g

PORTION



24

MOIS À -18°C

### Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, farine de blé tendre type "00", œufs d'élevage au sol, eau.

### Ingrédients de la farce

Ricotta, ricotta de brebis 32%, épinards 9%, chapelure, sel, persil, noix de muscade.

### Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kcal 219 - Energie kJ 923 - Protéine g 10,2 - Hydrates de carbone g 30,6 dont sucres g 2,5 - Gras g 5,7 dont les acides gras saturés g 3,7 - Fibres g 2,3 - Sodium g 0,31 - Minéraux g 1,7 - Sel g 0,78

### Fiche technique



17,5g

POUR LES PIÈCES

%

25

RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON

%

57

POURCENTAGE DE REMPLISSAGE



ALTA TRADIZIONE