K108

Ravioloni à la crème de ricotta de bufflonne et aux pousses d'épinards

5' TEMPS DE CUISSON	2kg ? PAR CARTON
150g PORTION	18 MOIS À -18°C

Ingrédients des pâtes

Semoule de blé dur, œufs de poules élevées au sol.

Ingrédients de la farce

Ricotta de bufflonne 66%, pousses d'épinards 23%, chapelure, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kJ 848 – Energie kcal 202 – Gras g 7,9 dont les acides gras saturés g 5,3 – Hydrates de carbone g 22,3 dont sucres g 2,2 – Fibres g 2,9 – Protéine g 9,1 – Sel g 0,78

Fiche technique

da 38 a 46 g POUR LES PIÈCES	da 65 a 75 mm LONGUEUR D'UNE PIÈCE
da 78 a 88 mm HAUTEUR D'UNE PIÈCE	15 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
33 POURCENTAGE DE PÂTES	67 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

EMBALLAGE: 5 BARQUETTES DE 9 PIÈCES CAD