



K108



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

## 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

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



## Fiche technique

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

EMBALLAGE: 5 BARQUETTES DE 9 PIÈCES CAD