



● K104

Raviolotti au pecorino de Pienza et aux pignons



LA PASTA FRESCA
UFFICIALE
del Polo di Identità Colore
IDENTITÀ
MILANO

Ingrédients des pâtes

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

Ingrédients de la farce

Pecorino de Pienza 25%, ricotta, pignons 7%, chapelure, sel, poivre.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g

Energie kj 942 – Energie kcal 224 – Gras g 8,0 dont les acides gras saturés g 2,2 – Hydrates de carbone g 26,7 dont sucres g 3,3 – Fibres g 2,7 – Protéine g 10,2 – Sel g 0,76

 4-5' TEMPS DE CUISSON	 2kg e PAR CARTON
 130g PORTION	 18 MOIS À -18°C

Fiche technique

 da 18 a 23 g POUR LES PIÈCES	 da 49 a 51 mm LONGUEUR D'UNE PIÈCE
 da 65 a 75 mm HAUTEUR D'UNE PIÈCE	% 18 RENDEMENT DES PORTIONS APRÈS CUISSON
% 38 POURCENTAGE DE PÂTES	% 62 POURCENTAGE DE REMPLISSAGE

