



● C42



Raviolacci ai funghi porcini



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg e

A CARTONE



130g

PORZIONE



24

MESI A -18°C

Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, semola integrale di **grano** duro 36%, **uova** da allevamento a terra, acqua.

Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), funghi in proporzione variabile 21% (Agaricus Bisporus, Pleurotus Ostreatus, Lentinus Edodes, Pholiota Nameko), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), funghi porcini 8% (Boletus edulis e relativo gruppo), Grana Padano DOP (**latte**, sale, caglio, lisozima da **uovo**), olio di semi di girasole, sale, aglio.

Può contenere: **senape**, **soia**.

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 723 - Energia kcal 172 - Grassi g 4,6 di cui acidi grassi saturi g 2,9 - Carboidrati g 22,8 di cui zuccheri g 1,8 - Fibre g 3,6 Proteine g 8,0 - Sale g 0,88

Smaltimento

sacco
HDPE 2
plastica

cartone
PAP 20
carta

RACCOLTA DIFFERENZIATA
Verifica le disposizioni del tuo comune

Scheda di prodotto



+/- 18,3g

A PEZZO



20

RESA PORZIONE DOPO LA
COTTURA

56

PERCENTUALE DI RIPIENO



ALTA TRADIZIONE