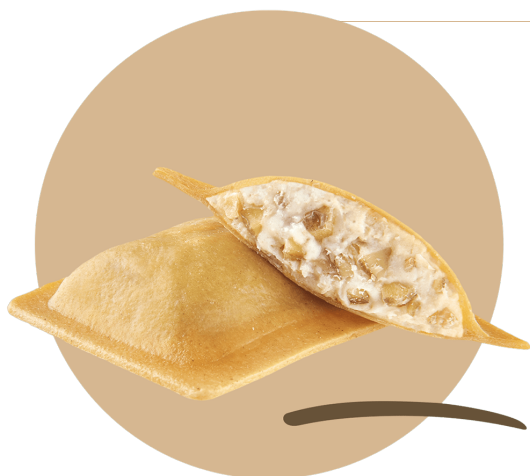




● C33



## Raviolacci alle castagne



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg e

A CARTONE



130g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 21%, farina di castagne 14%, acqua.

### Ingredienti del ripieno

Castagne cotte 45% (castagne secche, acqua, alloro), ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico), Parmigiano Reggiano DOP (**latte**, sale, caglio), formaggio (**latte**, sale, caglio), **uova** da allevamento a terra, sale, pepe.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 843 – Energia kcal 200 – Grassi g 5,4 di cui acidi grassi saturi g 3,6 – Carboidrati g 27,3 di cui zuccheri g 5,3 – Fibre g 3,3 Proteine g 9,0 – Sale g 0,45

### 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