



● A20



## Raviolacci con 'nduja e pecorino



4-5'

TEMPO DI COTTURA



3kg e

A CARTONE



120g

PORZIONE



18

MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

Semola di **grano** duro, **uova** da allevamento a terra 18,5%, acqua.

### Ingredienti del ripieno

Ricotta (siero di **latte**, **latte**, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), nduja 28% (grasso di suino, carne di suino, peperoncino piccante, sale, peperoncino dolce, destrosio, saccarosio, aromatizzanti di affumicatura, antiossidante: acido ascorbico, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio), Pecorino Romano DOP 15% (**latte** ovino, sale, caglio), pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), sale.

Può contenere: **senape**, **soia**.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 1156 – Energia kcal 276 – Grassi g 14,0 di cui acidi grassi saturi g 7,2 – Carboidrati g 25,3 di cui zuccheri g 1,4 – Fibre g 2,7 Proteine g 10,9 – Sale g 0,81

### 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