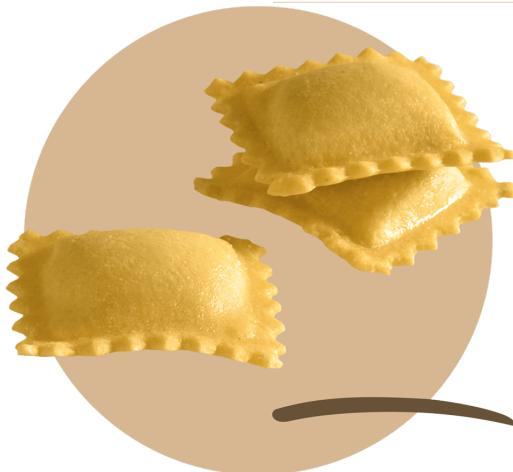




SURGITAL®

B01



## Ravioli ricotta e bietola

	5-6' TEMPO DI COTTURA		3kg ? A CARTONE
	120g PORZIONE		24 MESI A -18°C

### Ingredienti della sfoglia

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

### Ingredienti del ripieno

Ricotta 66% (siero di latte, latte, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), bietola eretta 22%, pangrattato (farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (latte, sale, caglio, lisozima da uovo), sale.

Può contenere: senape, soia.

### Scheda di prodotto

	%		%
+/- 7,1g A PEZZO	25	RESA PORZIONE DOPO LA COTTURA	
%	%		
54 PERCENTUALE DI PASTA	46	PERCENTUALE DI RIPIENO	



### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia kJ 858 – Energia kcal 203 – Grassi g 4,5 di cui acidi grassi saturi g 2,7 – Carboidrati g 29,8 di cui zuccheri g 2,0 – Fibre g 1,9 Proteine g 10,0 – Sale g 0,73

### Smaltimento