

Frais → Pâtes → Pâtes farcies

N° D'ARTICLE : 951674 • CONTENU : 5 X 1000 G

RAVIOLI SPINACI MASCARPONE

VÉGÉTARIEN

Ces raviolis sont légèrement plus grands que la moyenne et séduisent par leur saveur exceptionnelle : mascarpone et épinards pour une expérience gustative crémeuse.

Pâtes aux épinards, ricotta et au mascarpone (farce 42 %), pasteurisé

Information & détails techniques

INGRÉDIENTS

SEMOULE DE BLÉ DUR, eau, épinards 20 %, FARINE DE BLÉ, FROMAGE FRAIS DE PETIT-LAIT Ricotta 6 % (PETIT-LAIT DOUX, CRÈME, LAIT ÉCRÉMÉ), ŒUFS, FROMAGE FRAIS Mascarpone 2 % (CRÈME, PROTÉINE DE LAIT, sel de cuisine), huile de colza, sel de cuisine, épices, PROTÉINE DE BLÉ, levure. Peut contenir des traces de: MOUTARDE.

ALLERGÈNES

Blé et ses dérivés	oui
Céréales contenant du gluten et leurs dérivés	oui
Œuf et ses dérivés	oui
Lait et ses dérivés	oui
Moutarde et ses dérivés	traces possibles
Lactose	oui

VALEURS NUTRITIONNELLES

Énergie (valeur énergétique)	178,0 kcal / 749,0 kJ
Matières grasses	4,1 g
Matières grasses, dont acides gras saturés	1,1 g
Glucides	27,0 g
Glucides, dont sucres	1,7 g
Fibres alimentaires	2,0 g
Protéines	7,2 g
Sel	1,2 g

PRÉPARATION

Mijoter
Einfach und schnell zubereitet! Pasta in kochendes, gesalzenes Wasser geben. 2 Min. ziehen lassen, fertig!

Cuiseur vapeur
Zubereitung im Kombidämpfer! 1. Inhalt des Beutels in ½ GN-Schale einfüllen. 2. Kombidämpfer auf 95 °C vorwärmen und das Produkt ca. 5 Min. dämpfen.

NUMÉRO D'ARTICLE

951674

CONTENU

5 x 1000 g

CARTON EAN

07610227984743

INSTRUCTIONS DE STOCKAGE

A conserver à max. +7 °C et à consommer jusqu'au: voir impression à droite. A consommer dans les 2 jours après ouverture.

POIDS UNITAIRE

env. 7 g

PALETTISATION

40 cartons par palette