

FICHE TECHNIQUE

RAVIOLI ½ LUNE RICOTTA EPINARD

COMPOSITION



PATE : 60 %

Semoule de Blé Dur, Eau, Œufs (6.5 %)

FARCE : 40 %

Ricotta (44 %), Epinard, Grancuccina (7.60 %), Chapelure, Flocons de pomme de terre, Oeufs, Sel, Poivre

Sans colorant ni additif

POIDS D'UN RAVIOLI ½ LUNE

~ 5 g

DIMENSION

Longueur : ~ 50 mm

Largeur : ~ 25 mm

Diamètre : ~ 12 mm

DLC

21 jours

UNITÉ DE VENTE

3 kg

CARTON

Unité par colis 4

Dimension du colis 465 x 320 x 250

EMBALLAGE

Poche plastique,
Dimension 400 x 550

CONDITIONNEMENT

Sous atmosphère modifiée

MARQUAGE

Etiquette désignation du produit

Etiquette DLC

Etiquette lot

CARACTÉRISTIQUES

- NUTRITIONNELLES
- PHYSICO-CHIMIQUES

En g pour 100 g

Protéines : 12.53

Glucides : 42.64

Lipides : 5.55

En mg pour 100 g

Calcium : 174.43 mg

Sodium : 152.08 mg

Pour 100 g

Energie kj : 963

Energie kcal : 230

CONSERVATION

- Entre 0°C et +4°C

- 3 jours après
ouverture

CONSEIL DE PRÉPARATION

Porter un grand volume d'eau salée à ébullition.
Plonger les raviolis ½ lune ricotta et laisser cuire
8 minutes.

Egoutter et accommoder à votre goût.

RECOMMANDATION PAR PERSONNE

~ 150 g