

Ravioles Champignons +/-25gr

Réf : 12051

Fournisseur : PATRIGEL

Origine / Fabrication	Origine Italie	
Conditionnement	Carton de 3 sachets de +/- 40 pièces	Carton de 3.000 kg

Liste des ingrédients	champignons sautés 25,5% champignons en proportion variable 90% (champignon (agaricus bisporus), nameko (pholiota nameko), pleurote en huître (pleurotus ostreatus), shiitaké (lentinus edodes), cèpe de Bordeaux 5% (boletus edulis et son groupe), bolet jaune (suillus luteus)), huile d'olive vierge extra, huile de tournesol, sel, persil, ail, ricotta (lactosérum, lait, crème de lait, sel, correcteur d'acidité: E330), farine de blé tendre, oeufs de poules élevées au sol 8%, eau, semoule de blé dur, cèpes réhydratés 3% (boletus edulis et son groupe), fromage râpé lait, sel, présure ; conservateur : E1105 (oeufs), fibres végétales ((bambou, psyllium, les agrumes), lactosérum en poudre), sel, persil
Informations complémentaires	Pâtes fraîches aux oeufs 60% farce surgelée Absence d'OGM Dimension : L 65 x l 55 x E 0.1cm
Allergènes	Céréales contenant du gluten, oeufs et produits à base d'oeufs, lait et produits à base de lait (y compris le lactose) / Présences éventuelles : crustacés, poissons, arachides, soja, fruits à coques, céleri, sésame, sulfites, lupin, mollusques, moutarde

Conditions de conservations	Produit surgelé, à conserver à -18°C. Ne jamais recongeler un produit décongelé
Durée de vie estimée après décongélation	24h entre 0°C et 4°C
Recommandations de mise en oeuvre	Porter de l'eau salée à ébullition, verser les pâtes encore surgelées et, après la reprise de l'ébullition, laisser cuire pendant 4 à 5 minutes, égoutter et assaisonner selon les goûts.

Informations nutritionnelles pour 100g

Énergie (kj) : 721	Énergie (kcal) : 171	Fibres alimentaires (g) : 0
Glucides (g) : 22	Dont en sucres (g) : 2.10	Protéines (g) : 8.30
Matières grasses (g) : 5.10	Dont en acides gras saturés (g) : 2.30	Sel (g) : 0.76