

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI



Ravioli con grano italiano, uova fresche cat. A, ricotta mista e spinaci macinati. Sono fatti a macchina e hanno una forma quadrata.

Caratteristiche

Ravioli freschi ripieni di ricotta mista, spinaci, grana padano e pane grattugiato. Sono di forma quadrata con il bordo smerlato. Ottimi con vari condimenti sia bianchi che rossi.

Come gran parte della pasta fresca ripiena, si possono considerare un pasto nutrizionalmente completo. Sono adatti sia a un regime alimentare regolato, sia per chi ha poco tempo per la pausa pranzo ma desidera assumere comunque tutti i nutrienti giusti.

Periodo di produzione

Questo prodotto è proposto tutto l'anno.

Formati e dimensioni

Il prodotto è confezionato in pesi da 1000g, 500g e 250g.



Ingredienti

Semola di grano duro e tenero, Uova fresche cat. A, Ripieno di ricotta e spinaci (50%) [Ricotta mista, Pane grattugiato, Grana padano, Uova fresche cat. A, Spinaci surgelati, Sale, Noce moscata, Pepe].



Allergeni presenti

Uova, Grano, Latte, Noce moscata, Pepe.



Conservazione

Il prodotto va conservato in frigo e consumato preferibilmente entro la data di scadenza, oppure in congelatore per 3 mesi



Porzioni consigliate

Si consigliano 200 g per porzione. Messi in acqua bollente, attendere 5 minuti da quando riprende il bollore.