



Ravioli Potimarron, Emmental & Truffe d'été, aromatisés

Ravioli farci au Potimarron, Emmental et à la truffe d'été 5%, aromatisés.

CONSEILS D'UTILISATION

Plonger les ravioli surgelés 6 min dans un grand volume d'eau frémissante salée puis égoutter & assaisonner à votre convenance. Idéales en accompagnement de vos viandes et poissons, ou comme plat principal, sublimées d'un filet d'huile d'olive vierge extra à la truffe ou d'un peu de sauce à la truffe.

TRUFFES UTILISÉES



Truffes d'été
Tuber aestivum



LA BONNE QUANTITÉ

Environ 100 g de pâtes crue par personne

TEXTURE

Ferme ou fondante selon le temps de cuisson

CONSERVATION

AVANT OUVERTURE

A conserver au froid négatif (minimum -18°C)

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

VALEUR ÉNERGÉTIQUE	1084 kJ / 257 kcal
GRAISSES	7,8 g
dont acides gras saturés	3,4 g
GLUCIDES	36 g
dont sucres	1,3 g
PROTÉINES	9,5 g
SEL	0,7 g



Fabriquées en France

RÉF	POIDS	TYPE	PCB	DDM
180361	1 kg	Sachet	Par 5	24 mois

Pour plus d'informations :

order@plantin.com / +33 (0)4 90 46 41 44