



Sono dei dolci da friggere o cuocere al forno, dalla caratteristica forma romboidale il cui cuore morbido di ricotta profumata la limone viene avvolto da una sottile pasta che li rende dorati e croccanti. Possono essere consumati esaltandone il sapore con del miele o zuccherati

Ingredienti

Farina di **Fumento**, ricotta 31% (siero di **Latte**, **Latte**, crema di **Latte**, correttore di acidità (acido citrico, acido lattico)), zucchero semolato 12,5%, acqua, strutto emulsionato (strutto puro suino naturale, sciroppo di zuccheri (acqua, destrosio, saccarosio), emulsionante E471, acidificante E330), tuorlo d'**Uovo**, sale, aroma naturale di limone 0,15%, vanillina. *Può contenere tracce di **Arachidi***

Conservazione

Il prodotto deve essere conservato ad una temperatura non superiore a -18°C

Shelflife

12 mesi

Modalità di Preparazione

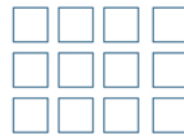
Riscaldare l'olio alla temperatura di cottura di 170°/180°C, friggere i ravioli ancora surgelati per un tempo indicativo di un minuto per lato, finché la superficie non risulti leggermente dorata. In alternativa il prodotto può essere cotto al forno ad una temperatura di 160°/170°C per 15 minuti circa, fino alla doratura desiderata. Ricoprire con zucchero a velo o semolato o, a piacere, con miele. Dopo cotto il prodotto ha una durata di circa 2/3 giorni



PESO PER PEZZO
35/40 g



3 Kg PER SCATOLA



PEDANA DA 108 SCATOLE
(9 STRATI DA 12 SCATOLE)



VALORI NUTRIZIONALI

Valori medi per 100 g di prodotto t.q.

Energia	1424 Kj / 340 Kcal
Grassi	11,4 g
di cui saturi	7,3 g
Carboidrati	51,5 g
di cui zuccheri	19,0 g
Fibre	0,5 g
Proteine	7,5 g
Sale	1,1 g



Antica Forneria Sarda S.r.l. – Via Rinascita, 124 – 09017 Sant'Antioco (CI)
Telefono 0781 507015 - e-mail info@anticaforneriasarda.com