FABRIQUÉES EN DRÔME

RAVIOLES MÈRE MAURY 1885



❄ SURGELÉ

POIDS NET **600g**

RAVIOLES À LA TRUFFES BLANCHE D'ÉTÉ 1.26% ET ARÔME DE TRUFFE, SURGELÉE

INGRÉDIENTS :
Farine de **blé** tendre, **Fromage** Frais de vache, **Emmental**, Sauce Truffes 12.6% (Champignons de Paris 8.25%, huile d'olive, Truffe d'été (Tuber aestivum Vitt) 1.26%, sel, ail, persil, arôme), Eau, **Beurre**, **Œufs**, Huile colza, Fibre d'avoine, Sel, Correcteur d'acidité: bicarbonate de sodium, poivre.
*Farine et œufs d'origine France

CONSERVATION :
Dans le congélateur ou dans le compartiment à glace de votre réfrigérateur selon le symbole:
-12°C: ✱✱ 15 jours
-18°C: ✱✱✱ jusqu'à la date indiquée sur l'emballage.

CONSEILS DE PRÉPARATION :
Comptez 20 à 30 ravioles par personne. Dans un grand volume d'eau frémissante, plongez les ravioles surgelées pendant 2 minutes. Remuez régulièrement et égouttez les ravioles avec une écumoire.

A consommer de préférence avant le: voir au dos du sac

NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ

EPV Ravioles Mère Maury détenteur du label EPV

SERVICE CONSOMMATEURS RAVIOLES « MÈRE MAURY »
4, rue des Alpes — 26540 MOURS-SAINT-EUSÈBE — France

DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G

Énergie	282 kcal 1 177 kJ	Glucides	26 g
		- dont sucres	1.4 g
Matières grasses	15 g	Protéines	9.8 g
- dont acides gras saturés	7.5 g	Sel	1.4 g

3 760177 675643

FR

Retrouvez toutes nos recettes sur: www.raviolesmeremaury.com

Frozen summer white truffle ravioli



De délicates ravioles garnies d'une
Delicate ravioli filled with a generous summer white truffle filling.

A concentrate of summer flavours with
summer white truffle, for ravioli that make an impression.

FROZEN **COOKING: 2 min** **5–7 SERVINGS**







Net weight:

600 g

Conseils de préparation :

Preparation instructions:

Do not defrost.
Place the ravioli in simmering water for 2 minutes, then remove with a slotted spoon.
Serve immediately.

English translation — original product artwork retained.