
FABRIQUÉES EN DRÔME
RAVIOLES
MÈRE
MAURY
1885
MA RÉGION SES TERROIRS
RAVIOLES
DU
DAUPHINÉ
AU COMTÉ AOP
12-18
PERSONNES
90 secondes
DANS UNE EAU FRÉMISSANTE
Homologation n° LA 14/97
RAVIOLE DU DAUPHINÉ SURGELÉE
CARACTÉRISTIQUES CERTIFIÉES:
Pâte à base de farine de blé tendre. 40% minimum de Comté AOP et/ou Emmental français Est-Central IGP dans la farce.
INGREDIENTS :
Farine de blé tendre, Comté 23.3%, fromage frais de vache, œufs frais, eau, persil, huile de tournesol, sel, beurre.
(Pourcentages exprimés sur le poids total du produit.)
A consommer de préférence avant le: voir au dos du sac
POIDS NET 2kg
Fabriqué par SAS Mère Maury Ravioles Mère Maury membre de l'ODG: Association de défense pour la véritable Raviole du Dauphiné BP 314 - 26109 ROMANS Cedex
CONSEILS DE PRÉPARATION :
Dans un grand volume d'eau frémissante, plongez les ravioles surgelées pendant 90 secondes. Remuez régulièrement et égouttez les ravioles avec une écumoire.
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.
NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELE
Ravioles Mère Maury détenteur du label EPV
SERVICE CONSOMMATEURS RAVIOLES « MERE MAURY »
4, rue des Alpes — 26540 MOURS-SAINT-EUSEBE — France
DECLARATION NUTRITIONNELLE POUR 100 G
Énergie 294 kcal 1229 kJ
Matières grasses 14 g
- dont acides gras saturés 7.6 g
Glucides 28 g
- dont sucres 1.4 g
Protéines 13 g
Sel 1.7 g
3 760177 671065
FR
Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.raviolesmeremaury.com









Frozen Dauphiné Ravioles

Delicate ravioles filled with a generous Comté cheese filling.

The delicate texture of Dauphiné ravioles, combined with the elegance of aged Comté, for a refined and subtly indulgent experience.

FROZEN

90 sec

CUISSON : 90 sec

12?18 SERVINGS

Net weight:

2 kg

Preparation instructions:

Without thawing, immerse the ravioles in gently simmering water for 90 seconds. Remove with a slotted spoon and serve immediately.