

FABRIQUÉES EN DRÔME

RAVIOLES MÈRE MAURY 1885

RAVIOLES



À L'AIL NOIR

5-7 PERSONNES

2 minutes DANS UNE EAU FRÉMISSANTE

Maison BOUTARIN

RAVIOLES À L'AIL NOIR SURGELÉES

INGRÉDIENTS :
Emmental, farine de **blé** tendre, eau, **œufs**, ail noir élaboré avec un ail blanc IGP Drôme 4.3%, huile de colza, sel, poivre.
*Farine et oeufs 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 :
Dans un grand volume d'eau frémissante salée, plongez les ravioles surgelées pendant 2 minutes. Remuez régulièrement et égouttez les ravioles avec une écumoire.

❄ SURGELÉ
NE JAMAIS RECONGELER UN PRODUIT DECONGELÉ
A consommer de préférence avant le: voir au dos du sac

POIDS NET **600g**

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	277 kcal 1160 kJ	Glucides	25 g
		- dont sucres	1 g
Matières grasses	13 g	Protéines	14 g
- dont acides gras saturés	7.0 g	Sel	0.65 g

3 760177 675728

FR

Retrouvez toutes nos recettes sur: www.raviolesmeremaury.com



Ravioles surgelées à base d'ail noir de la Maison Boutarin

De délicates ravioles garnies d'une généreuse farce à l'ail noir de la Maison Boutarin.

Toute la profondeur de l'ail noir de la Maison Boutarin, dans des ravioles qui réveillent les papilles.

SURGELÉ

CUISSON : 2 min

5 - 7 PERS







Poids net :

600 g

Conseils de préparation :

Sans décongélation, plonger les ravioles dans une eau frémissante pendant 2 minutes, les retirer à l'aide d'une écumoire. Servir aussitôt.