



RAVIOLI DE LA MER

au coulis de langoustines



Une recette qui séduit

Les ravioli de la mer sont des ravioles de pâtes fines garnies d'une farce onctueuse réalisées à base de thon et de ricotta.

La sauce qui les accompagne est réalisée dans notre atelier à partir de langoustines entières que nous faisons revenir avec des oignons et des tomates. On y ajoute de la crème fraîche pour l'onctuosité de la sauce ainsi que des aromates qui relève délicatement la préparation.

Une recette qui plaît aux enfants et séduit facilement les adultes.

Caractéristiques (les éléments écrits en bleu dans le tableau ci-dessous sont à retrouver sur l'emballage selon le règlement INCO)

Conseils d'utilisation:

A réchauffer à la casserole à feu doux avec éventuellement un filet de crème fraîche ou faire gratiner au four 20/25min à 180° avec du gruyère râpé ou du parmesan. 5 minutes avant la fin de la cuisson, mettre le four chaud en position grill.

Accompagné de salade verte, ce plat cuisiné est prévu pour 2 entrées.

Accompagné de riz, il peut être servi en plat principal pour 2 personnes.

De nombreuses recettes sur <http://www.lacompaniebretonne.fr/r>

Ravioli de la mer au coulis de langoustines			
RÉFÉRENCE INTERNE	4 CBPPCA001	GENCOD	3 760020 066604
CODE DOUANIER	1604 20 70	AGRÉMENT SANITAIRE	FR-29-158-002-CE
INGRÉDIENTS			VALEURS NUTRITIONNELLES pour 100g : 73kcal / 309kJ Matières grasses : 2,6g dont acides gras saturés : 1,4g Glucides : 9,4g dont sucres : 1,8g Protéines : 3,1g Fibres : 1,3 Sel : 1,2g
<p>Coulis de langoustines 82.5% : eau, tomates concassées et purée de tomates, langoustines entières 6%, oignons, crème fraîche, beurre, sel, sucre, épices et plantes aromatiques (dont ail).</p> <p>Ravioli 17.5% : semoule de blé dur, eau, œufs frais, ricotta, thon 2,5%, huile de tournesol, sel, persil, algues, poivre.</p> <p>Allergènes majeurs (hors poisson) : blé, crustacés, lait.</p> <p>Absence d'OGM</p>			
DDM	3 ans à température ambiante - Produit appertisé A consommer de préférence avant la date indiquée sur la boîte		
POIDS NET TOTAL	400g		
CONSERVATION APRES OUVERTURE	Après ouverture, conserver au réfrigérateur et consommer dans les 48h.		
INFORMATION TRI			
INFORMATION COMPLEMENTAIRE	-		

**INFORMATINS
TECHNIQUES**

MARQUAGE : n° de lot et traçabilité	Le numéro de lot est défini par la DDM. Sur chaque boîte sont indiqués, par jet d'encre, les éléments suivants : DDM, Lettre de l'année, numéro du panier, Code du produit.					
FORMAT	Boîte métallique 1/2B à ouverture facile					
	Hauteur		Diamètre			
	6,4 cm		9,9 cm			
COLISAGE PALETTISATION	Boîtes / pack	Pack / couche	Boîtes / couche	Couches / palette	Boîtes / palette	
	6	12	144	18	1440	
	Dimensions du pack		Poids brut boîte	Poids pack	Poids – Hauteur palette	
	L 30,5 x l 22,5 x H 13,1 cm		0,467 kg	5,658 kg	705 kg	135 cm
LIVRAISON	Les livraisons se font sur palette Europe 80 x 120 Chaque palette est identifiée par une fiche reprenant les éléments de traçabilité.					