



Ravioles fraîches - LELL Market

Produit

Ravioles fraîches

Référence

AlimentaireDistance - 100 kilomètres,
AlimentaireQté - 1 kilo, AlimentaireVariété - Tradition : -

AlimentaireDistance - 100 kilomètres,
AlimentaireQté - 500 grammes, AlimentaireVariété - Tradition : -

AlimentaireDistance - 100 kilomètres,
AlimentaireQté - 500 grammes, AlimentaireVariété - Au Beaufort : -

AlimentaireDistance - 100 kilomètres,
AlimentaireQté - 500 grammes, AlimentaireVariété - Au bleu : -

AlimentaireDistance - 100 kilomètres,
AlimentaireQté - 500 grammes, AlimentaireVariété - Aux Cèpes : -

AlimentaireDistance - 100 kilomètres,
AlimentaireQté - 500 grammes, AlimentaireVariété - Aux Epinards : -

Prix

AlimentaireDistance - 100 kilomètres,
AlimentaireQté - 1 kilo, AlimentaireVariété - Tradition : **12.10 EUR**

AlimentaireDistance - 100 kilomètres,
AlimentaireQté - 500 grammes, AlimentaireVariété - Tradition : **6.60 EUR**

AlimentaireDistance - 100 kilomètres,
AlimentaireQté - 500 grammes, AlimentaireVariété - Au Beaufort : **8.65 EUR**

AlimentaireDistance - 100 kilomètres,
AlimentaireQté - 500 grammes, AlimentaireVariété - Au bleu : **7.80 EUR**

AlimentaireDistance - 100 kilomètres,
AlimentaireQté - 500 grammes, AlimentaireVariété - Aux Cèpes : **3.96 EUR / ~~6.60 EUR~~**

AlimentaireDistance - 100 kilomètres,
AlimentaireQté - 500 grammes, AlimentaireVariété - Aux Epinards : **6.60 EUR**

Image produit



Florence et son équipe > artisans
RAVIOLES DES GRANDS GOULETS (26)

Chez LELL, les ravioles, j'en raffole

Résumé

100% artisanales, authentiques et locales.

Le Vercors débarque chez LELL grâce aux Ravioles des Grands Goulets !

Variez les plaisirs avec les différentes recettes proposées au rayon frais :

Ravioles Tradition (500g ou 1kg) Ravioles aux épinards (500g) Ravioles au bleu du Vercors (500g) Ravioles aux cèpes (500g) Ravioles aux beaufort (500g) DLC 21 jours

Description

Composition :

Pâte : Farine de blé tendre, Oeufs, Eau, Sel, Huile de tournesol

Farce (recette tradition) : Fromage de vache, Comté, Emmental, Oeufs, Sel, Poivre, Sans additifs ni conservateur

Conseil de cuisson :

L'idéal est de faire cuire les ravioles dans une grande casserole avec beaucoup d'eau, une noix de beurre et du sel pendant 3 minutes après ébullition

NE JAMAIS LAISSER BOUILLIR