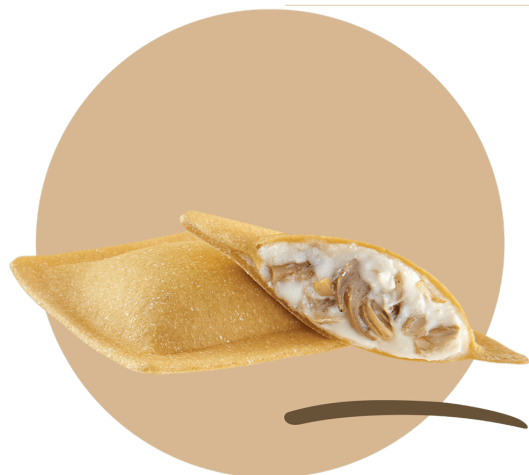




C32



Raviolacci mit Artischocken



4-5'
KOCHEN ZEIT



3kg ?
PRO KARTON



140g
PORTION



18
MONAT BEI -18°C

Pastazutaten

Hartweizengrieß, Eier aus Bodenhaltung,
natürliches Artischockenaroma, Wasser.

Füllungszutaten

Ricotta, Artischocken 30%, Grana Padano Käse mit
geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP),
Semmelbrösel, Salz.

Nährstoffgehalt durchschnittswert für 100 g

Energie kcal 192 – Energie kJ 809 – Eiweiss g 8,7 –
Kohlenhydrate g 28,1 davon Zucker g 2,0 – Fett g
4,6 davon gesättigte Fettsäuren g 3,0 –
Ballaststoffe g 1,7- Salz g 0,83

Datenblatt



+/- 18,3g
FÜR STÜCKE



20
PORTIONS-AUSBEUTE
NACH DEM GAREN



56
PROZENTSATZ DER
FÜLLUNG



ALTA TRADIZIONE