C32

Raviolacci mit Artischocken

4-5'
KOCHEN ZEIT

3kg e
PRO KARTON

130g
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
PORTIONSAUSBEUTE NACH DEM GAREN

56
PROZENTSATZ DER FÜLLUNG

Laboratorio Tortellini
ALTA TRADIZIONE